



TARTAR DE LUBINA CON OSTRAS, MANZANAS GRANNY Y HELADO DE CAVIAR DE ESTURIÓN

PARA 8 PERSONAS

1 lubina salvaje de 1 kg aprox.

8 ostras número 2 del Parque de la Emperatriz

1 manzana Granny Smith

1 limón (zumo)

1/2 limón confitado

Hojas de ostra

Aceite de oliva de Provenza

30 g de caviar Vintage Sturia

60 g de helado de caviar

Sal fina y pimienta recién molida

Por **François Adamski**
Meilleur Ouvrier de France
2007 Bocuse d'Or 2000

Limpiar la lubina, filetearla, desespinarla y luego cortarla en pequeños cubos, conservarla al fresco. Abrir las ostras, escurrirlas y cortarlas. Pelar la manzana, cortarla en dados y sazonarla con limón para que no se oxide. Cortar el 1/2 limón confitado en dados finos. Poner los cubos de lubina en un bol, añadir las ostras, la manzana y el limón confitado, y mezclar. Condimentar con sal, pimienta, aceite de oliva y zumo de limón, después añadir el caviar. Repartir la mezcla en vasos dándole volumen, hacer con forma de croqueta las bolas de helado de caviar, colocarlas sobre el tartar y terminar la decoración con las hojas de ostra. Servir frío.