



Nota de Prensa

Reto de la Aceituna de Pedro Larumbe: explosión de color para un pescado blanco

- El chef de origen navarro fusiona oriente y occidente para unas aceitunas de autor llenas de contraste y sabor
- Gordales en texturas ponen de manifiesto el potencial del fruto del olivo para la alta gastronomía
- Merluza del Cantábrico con escamas de aceitunas verdes, aportación de Larumbe al #ElRetoDeLaAceituna

(05 ago. 2020). Uno de los cocineros con más recorrido en la capital de España. **Pedro Larumbe** es uno de los pilares de la alta gastronomía, que a lo largo de los años ha consolidado las creaciones en sus establecimientos como un ejemplo de elegancia y equilibrio. Los platos de Larumbe, temporada tras temporada, tienen en común la persecución de la excelencia basada en el dominio de las técnicas culinarias y la búsqueda del mejor producto.

Lo mejor del mar, lo mejor del olivar

Gracias a su origen **navarro**, este cocinero ha crecido entre los mejores frutos de la **tierra** y la proximidad de los pescados del **Cantábrico**. Esta equidistancia entre el mar y la huerta es la que se refleja en su elaboración para el **#ElRetoDeLaAceituna**.

En esta ocasión, Pedro Larumbe ha apostado por un habitual de las mejores pescaderías, como es la merluza del Cantábrico, que representa una



Nota de Prensa

pieza fundamental en el engranaje de la tradición culinaria de nuestro país. En sus **aceitunas de autor**, Larumbe ha exprimido a las **Aceitunas de España** para sacarles todo el jugo gastronómico necesario para acompañarla.

Desde unas **falsas escamas de Gordal** endurecidas al horno, para vestir de sabor y color el lomo del pescado blanco, hasta una **salsa texturizada** con pulpa de aceituna, así responde Pedro Larumbe al desafío de incorporar al fruto del olivo a las mejores mesas de todo el país. Integrando con su elegancia y equilibrio habitual ingredientes tan dispares como el curry de Asia con las Aceitunas de España.

Merluza con escamas de aceituna gordal al curry.

Ingredientes

- ✓ 4 lomos de merluza de 150 g cada uno.
- ✓ 8 aceitunas Gordal cortadas en láminas.
- ✓ Sal.

Para la lámina de curry

- ✓ 20 g mantequilla.
- ✓ 2 g curry rojo.
- ✓ 20 g pan de molde.

Para la salsa

- ✓ 25 g puré de aceituna.
- ✓ 100 g mantequilla.
- ✓ 200 cl. aceite de oliva virgen extra.
- ✓ 1 yema de huevo.
- ✓ 1 chorrito de oloroso seco.



Elaboración

Marcar la merluza a la plancha por el lado sin piel. Colocar, en el lado sin piel, la lámina de curry y las aceitunas Gordal cortadas al mismo tamaño que el lomo de merluza.



Nota de Prensa

Poner en el horno durante 4 minutos a 180°C.

Para la lámina, hacer una farsa con estos ingredientes y estirar en una lámina de medio centímetro de grosor. Dejar la lámina de curry reposar en el congelador para que coja cuerpo y después poder cortarla al tamaño que se deseé.

Para la salsa, montar en un bol al baño maría la yema de huevo, el puré de aceituna, el oloroso y el aceite. Añadir lentamente la mantequilla diluida y el aceite e ir batiendo con una varilla hasta conseguir una salsa ligera y cremosa. Poner un poco de la salsa en el fondo del plato, colocar la merluza con la lámina de curry sobre la salsa y decorar con brotes y flores.

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23

[Aceitunas de España](#)

Ricard Camarena, Ramón Freixa, Diego Guerrero, Pepa Muñoz y Pepe Rodríguez han sido los cinco chefs embajadores del #ElRetoDeLaAceituna, creado por la **Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna**. Este desafío ha comenzado con 50 cocineros retados que, a su vez, se han sumado al desafío de retar, provocando la **consolidación** como uno de los alimentos estrella del **siglo XXI**.