



Lubina

CON HUMUS
Y SALSA DE LIMÓN

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Lubina

800 g filete de lubina

Productos WIBERG: Aceite de oliva virgen extra
Sal Royal de sésamo, AcetoPlus Maracuyá

Humus

100 g garbanzos cocidos
2 salpicaduras de Tabasco
150 ml jugo de los garbanzos cocidos

Productos WIBERG: 50 ml Aceite de sésamo
Sal natural pura del Himalaya fina
Vinagre balsámico de vino blanco
Cayena chile molido
Comino molido

Salsa de limón

100 ml crema agria/crema
1 limón, 50 g mayonesa

Productos WIBERG: Aceite de oliva virgen extra
Lemon Sun, Vinagre balsámico de vino blanco
Pimienta blanca molida
Sal natural pura del Himalaya fina

Guarnición

Alga marina, Tallo de lechuga
Endivia roja, Eneldo fresco

Productos WIBERG: Glace balsámico Clásico

PREPARACIÓN

Lubina

Rehogar el filete de lubina con Aceite de oliva hasta que quede crujiente, sazonar con Sal Royal de sésamo y finalmente agregarle AcetoPlus Maracuyá.

Humus

En el batidor, hacer un puré con los garbanzos cocidos y el resto de los ingredientes, incorporar el jugo de los garbanzos hasta lograr la consistencia deseada y sazonar a gusto.

Salsa de limón

Mezclar todos los ingredientes y sazonar.

WIBERG®

MÁS SABOR. MÁS PLACER.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
DE-83395 Freilassing / Eichendorffstr. 25 / Tel: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810
info@wiberg.eu / www.wiberg.eu

