

## RODABALLO A LA PLANCHA CON CARPACCIO DE BOLETUS AL AROMA DE TRUFA BLANCA CON COULIS DE MANGO Y PATATAS A LO POBRE



### INGREDIENTES

- 200 gr de rodaballo.
- 80 gr de boletus edulis o seta de temporada.
- Aceite de trufa blanca.
- 150 gr de mango.
- 100 gr de patatas.
- Aceite.
- Ajo.
- Perejil.
- Vinagre.
- Sal.
- Azúcar.



### PREPARACIÓN

Reducimos el mango en cocción con una pizca de azúcar y lo trituramos, ponemos una porción en forma de lágrima en el plato.

Por otro lado freímos las patatas en abundante aceite y dejamos que doren bien, las sacamos y las salteamos con ajo, perejil y vinagre y las ponemos como guarnición en el plato.

Marcamos el rodaballo a la plancha hasta su elaboración.

Cortamos las setas en finas láminas y decoramos por completo el plato en círculo.

Ponemos el rodaballo en el centro del plato.

Al final, aliñamos las setas con el aceite de trufa blanca y coulis de mango.