

Lubina al pimentón

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 2

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

2 lubinas
2 patatas
1 ajo
Pimentón dulce
Pan rallado
Pimienta
Sal
Caldo de pescado
Perejil picado
1 limón
vino blanco
Aceite

Preparación

- Freímos las patatas en rodajas. Reservamos.
- Limpiamos las lubinas, abriéndolas por el lomo e introduciendo una rodaja de limón.
- Salpimentamos, aliñamos con ajo y perejil picado y colocamos en una fuente para horno junto con las patatas.
- Cubrimos con pimentón y pan rallado y regamos con vino blanco, el caldo de pescado y un chorrito de aceite.
- Horneamos 20 minutos a 200°. Servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/937130/lubina-al-pimenton/>