

Recetario

LUBINA AL HORNO CON VERDURAS

INGREDIENTES:

1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 calabacín
1 zanahoria
2 patatas
2 lubinas
2 limones
Caldo de pescado
Sal
Aceite de oliva

MOESIA
RESTAURANTE · CERVECERÍA

PASO A PASO:

Cortamos la cebolla en rodajas muy finas, los pimientos, la zanahoria y el calabacín en tiras. En una cazuela con aceite pochamos la cebolla, a los cinco minutos incorporamos los pimientos, la zanahoria, el calabacín y una pizca de sal. Dejamos hacer a fuego lento unos 15 minutos. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas, las salamos y ponemos en una bandeja de horno con un chorrito de aceite y un poco de caldo, lo metemos al horno a 180 grados unos 15 minutos. A las lubinas las echamos sal y en la piel le hacemos dos cortes y metemos una rodaja de limón, las colocamos en la bandeja del horno, ponemos un chorro de aceite, el zumo de los limones, un poco de caldo y horneamos a 180 grados 12 minutos.

Presentación:

En un plato ponemos la lubina, regamos con un poco del jugo de asarla, al lado le añadimos las patatas y encima las verduras.

