

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Lubina (2 lomos)
- 2 Patatas
- 1/2 Pimiento verde
- 1 Cebolla mediana
- 6 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- Vinagre
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- 1/2 litro Caldo de Pescado

Preparación:

Paso 1

Para la guarnición cortar 3 dientes de ajo en láminas, y la cebolla y el pimiento en juliana. Pochar el ajo y la cebolla durante 5 minutos a fuego lento. Añadir el pimiento, salpimentar y rehogar a fuego medio unos 10 minutos más.

Paso 2

Añadir las patatas cortadas a rodajas, salpimentar y cocinar a fuego medio unos 12 o 15 minutos.

Paso 3

Para la salsa poner en otra sartén los ajos que quedan y la guindilla cortados a trozos pequeños con un buen chorreón de aceite durante un par de minutos a fuego lento. Añadir un poco de perejil picado y 2 gotas de vinagre, cocinar 1 minuto más. Reservar.

Paso 4

Poner las patatas y verduras en la base de una fuente para horno. Colocar encima los lomos de lubina y salpimentar. Añadir el caldo y hornear 8 minutos a 200°C. Servir la lubina con la salsa por encima acompañada de la guarnición.