

**Creador:** Lola Cocinilla **Recetizador:** mailo



**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.***