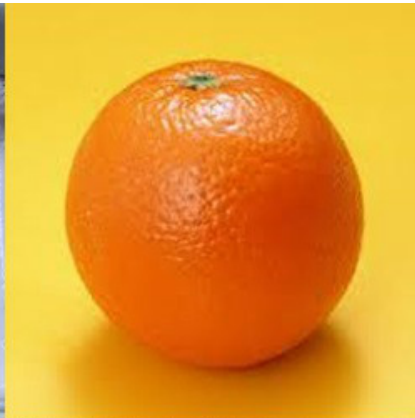


LUBINA A LA PARRILLA CON CITRICOS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Ahh



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 FILETES DE LUBINA
- 1 NARANJA
- 1 POMELO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 HOJITAS de ALBAHACA
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

PELA LA NARANJA Y EL POMELO ELIMINANDO LA MEMBRANA QUE CUBRE LOS GAJOS Y SEPARA ESTOS,

Paso 2

SALPIMIENTA EL PESCADO Y ASALO EN UNA PLANCHA BIEN CALIENTE PREVIAMENTE UNTADA CON ACEITE

Paso 3

SIRVE EL PESCADO ACOMPAÑADO DE LOS CITRICOS ALIÑADOS CON ACEITE ,SAL Y PIMIENTA Y LAS HOJAS DE ALBAHACA