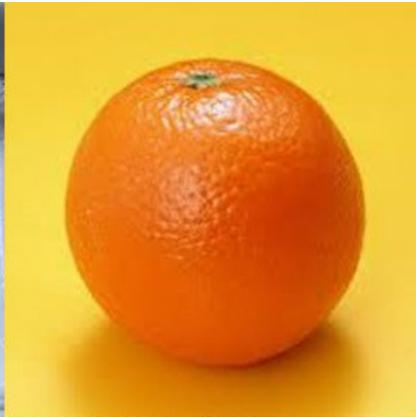


# LUBINA A LA PARRILLA CON CITRICOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**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**