

Receta de Lubinas al Horno

17 Abr 2020



Buenos días a tod@s, espero que estéis tod@s bien y que llevéis lo mejor posible este confinamiento, hoy os dejo una exquisita receta de pescado que podéis preparar este fin de semana en casa, se trata de **Lubinas al Horno**, seguro que quedáis encantad@s con esta estupenda receta, a mi familia les ha gustado mucho y no han dejado nada en la bandeja.

Ingredientes

- Lubinas frescas (cuatro o cinco según comensales)
- Patatas (cinco o seis)
- Cebollas (dos o tres)
- Pimiento rojo y verde (dos de cada)
- Calabacín mediano (uno o dos)
- Limón en rodajas (tres pos lubina)
- Ajos (cuatro o cinco)
- Aceite de oliva
- Perejil y sal al gusto

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Lavar bien las lubinas y abrirlas por la mitad, si no estén abiertas, ponerlas a escurrir
3. En la bandeja del horno, poner papel de aluminio o papel de hornear
4. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajitas un poquito gruesas, ponerlas en la bandeja
5. Cortar la cebolla en juliana y extenderla encima de las patatas, echar un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva
6. Cortar los pimientos en tiritas y el calabacín pelado y cortado en rodajas, repartir todo por encima
7. Rociar todo con un chorro de aceite y meter al horno, dejar unos minutos hasta que se hagan un poco las patatas y las verduras
8. Colocar unas rodajas de limón dentro de cada una de las lubinas y colocarlas encima de la cama de patatas y verduras
9. Preparar una mezcla con ajo picado, perejil picado, un poco de sal y un chorro de aceite, mezclar bien todo y extender por encima de las lubinas
10. Meter al horno unos 15/20 minutos o hasta que veáis que está hecho el pescado
11. En el último momento darle un golpe de grill para dorarlas un poquito
12. Servir calientes y acompañadas de la guarnición de verduras y....buen provecho!!!

