

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:47
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lubina-al-hojaldre.html>

Lubina al hojaldre

INGREDIENTES

1 lubina mediana
2 láminas de hojaldre
1 pimiento rojo
1 cebolla
2 dientes de ajo
½ l. de caldo
1 huevo (para pintar el hojaldre)
aceite virgen extra Hojiblanca
sal
1 rama de perejil (para decorar)

PREPARACIÓN

Con un rodillo estira las láminas de hojaldre. Limpia la lubina y sazónala por dentro y por fuera.

Sobre una superficie plana, extiende una lámina de hojaldre, coloca encima la lubina y cubre con la otra lámina. Presiona con las manos alrededor del pescado para que coja la forma y con un cuchillo córtalo, dejando un poco de margen (reserva los recortes). Con cuidado colócalo sobre la placa de horno.

Bate un huevo y unta la superficie con un pincel. Presiona con un tenedor los bordes.

Estira los recortes, corta tiras finas y decora el pescado como si tuviera agalla, escamas y ojo. Unta nuevamente con huevo batido. Con mucho cuidado pásalo a una placa de hornear. Introduce en el horno a 160°C-170°, durante 20 minutos.

Pica la cebolla, pimiento y ajos y ponlos a pochar en una cazuela con un poco de aceite. Sazona, incorpora el caldo y deja cocer durante 20 minutos.

Tritura con una batidora eléctrica y pasa a una salsera.

Sirve el pescado en una fuente y acompaña de la salsa. Decora con una ramita de perejil.