

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:47
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lubina-al-horno-sobre-lecho-de-patatas%2c-tomate-e-hierbas.html>

Lubina al horno sobre lecho de patatas, tomate e hierbas

INGREDIENTES

- una lubina grande
- 2 tomates medianos y maduros
- seis dientes de ajo
- un poco de laurel, estragón y tomillo
- una pizca de pimentón
- 3/4 de litro de vino blanco
- 3 patatas grandes
- aceite de oliva
- sal y pimienta
- limón

PREPARACIÓN

Limpiar la lubina y hacerle unos cortes transversales poniendo en ellos medias rodajas de limón.

Colocar la lubina en una fuente de horno untada con un poco de aceite de oliva sobre un lecho de patatas peladas y cortadas en lonchas no muy gruesas.

Espolvorear el pescado con el pimentón, sal, pimienta y un chorrito de aceite y meter al horno.

A los 30 minutos se da la vuelta al pescado con cuidado y se añade en cada esquina de la fuente medio tomate y las hierbas.

Se riega todo con el vino blanco, se añade una nuez de margarina sobre la lubina y se termina de hacer en el horno durante otros 15 a 20 minutos aproximadamente.