

Lubina al horno con ajo y perejil

**Nombre de la receta**

Lubina al horno con ajo y perejil

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

☐ Pescado

Descripción

Lubina asada al horno con salsa de aceite, ajo y perejil

Ingredientes

- 2 lubinas limpias
- 5 remitas de perejil
- 5 dientes de ajo

- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

- 1** Para preparar nuestra lubina debemos preparar en primer lugar la salsa de ajo y perejil. Esta salsa la vamos a hacer con perejil fresco. Lo picamos finamente en una tabla y lo añadimos a un mortero.



- 2** Ahora pelamos los ajos y los picamos bien. Los añadimos al mortero junto con el perejil y lo machacamos todo bien. Una vez machacado lo echamos en otro recipiente para añadir el aceite de oliva. Lo echamos y lo dejamos reposar.



- 3** A continuación vamos preparando nuestra bandeja de horno untando el fondo con un poco de aceite de oliva. Ahora ponemos las lubinas limpias y abiertas por la mitad encima sobre la parte de la piel. Echamos un poco de sal al gusto sobre las lubinas.

- 4** Es el momento de untar con la salsa de ajo y perejil las lubinas y las metemos en el horno. Lo dejamos a 200°C durante 20 minutos. Los sacamos con la ayuda de una paleta y ya tenemos nuestras lubinas listas para servir.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado