



LUBINA EN HOJALDRE DICIEMBRE

INGREDIENTES

(para 4 personas)

4 Lubinas 400 grs. aprox.
4 Láminas de hojaldre o masa quebrada
Huevo
Cebolletas
Pepinillos
Alcaparras
Aceite oliva
Limón y sal

INGREDIENTES

Lavar y sacar lo lomos de las lubinas. Salar y envolver con hojaldre (o masa quebrada) sellando bien los bordes. Pintar con huevo e introducir en el horno a 200° durante 20-25 minutos.

Para la salsa tártara: hacer una mayonesa y agregarle cebolletas picaditas, pepinillos y alcaparras y mezclar.

Servir el pastel acompañado de la salsa.