



## **FRITO DE LUBINA CON SALSA DE GUI SANTES**

**JULIO**

### **INGREDIENTES**

(para 4 personas)

4 Lubinas de 400 grs. aprox.

Puerro

Guisantes

Nata líquida

Harina

Espárragos Verdes

Ajos

Vino blanco

Aceite de Oliva

Sal

### **ELABORACION**

Sofreír 2 ó 3 dientes de ajo, un puerro y unos 100 grs. de guisantes. Añadir un chorrito de vino blanco y un poco de agua. Sazonar y cocer unos 10 minutos. Pasar por la batidora y agregar un poco de nata.

Lavar las lubinas y sacar los filetes. Sazonarlos y enharinarlos. Freír en una sartén con abundante aceite, cuando éste esté caliente (empiece a humear), unos minutos de cada lado.

En otra sartén freír los espárragos y sazonar una vez retirados.

Servir el pescado y los espárragos acompañados de la salsa verde.