



LUBINA AL PAPILOTE

MARZO

INGREDIENTES

(para 4 personas)

4 Lubinas 400 grs. aprox.

Gambas

Champiñones

2 Puerros

2 Zanahorias

Nata líquida

Vino blanco

Aceite de oliva

Ajo y Sal

ELABORACIÓN

Picar el puerro y la zanahoria en juliana. Cubrir una fuente de horno con papel aluminio (doble del tamaño de la fuente) y colocar un fondo con las verduras, agregando encima los lomos de lubinas plegados, rellenos con las gambas peladas. Sazonar y regar con aceite de oliva.

Cerrar el papel de aluminio herméticamente doblando los bordes. Meter al horno caliente 15 minutos a 180°.

Aparte, saltar los 200 grs. de champiñones con un diente de ajo y un poco de aceite de oliva. Sazonar, añadir un chorrito de vino blanco y nata líquida. Dejar reducir unos minutos.

Servir acompañados de la salsa.