



LUBINA AL CABRALES

SEPTIEMBRE

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 1 Lubina de 400g por persona
- 2 kg. de Sal gorda
- 150 g de Queso de cabrales
- 6 Cucharadas de leche
- 4 Cebollitas francesas,
- Aceite de oliva

ELABORACION

Poner la lubina en una fuente de horno y ponemos 1 kg. de sal gorda humedecida cubriendo todo el fondo. Colocar la lubina encima cubriéndola con el otro kg. de sal humedecida y apretar contra el pescado la nueva capa de sal que hemos puesto.

Meter la fuente en el horno a una temperatura de 220 grados durante 50 minutos.

Poner en una sartén el aceite y las cebollitas picadas y sazonadas con sal, sofriéndolas a fuego suave y, cuando estén transparentes, añadir el queso de cabrales desmenuzado. Remover todo con unas varillas hasta que se deshaga el queso por completo. Añadir la leche poco a poco sin dejar de remover hasta que quede una mezcla espesa y ligada.

Retirar la salsa del fuego, añadirle dos yemas de huevo y remover.

Sacar la lubina del horno, quitarle la sal y acompañar con la salsa de cabrales.