

# Lubina al horno



## Ingredientes:

1 lubina  
200 gr de tomates  
200 gr de patatas  
1 cebolla  
1 limón  
pimienta  
orégano  
aceite  
vino blanco  
sal.

## Preparación:

Se limpia la lubina, (quitándole la espina y las aletas) y se seca con un paño.

Se le hacen cuatro cortes profundos en sentido horizontal, introduciendo en cada uno de ellos una rodaja de limón.

En una fuente untada de aceite, se coloca la lubina sobre un lecho compuesto de rodajas de tomate, cebolla y papas y se le añade sal, pimienta, orégano y un chorreón de aceite.

Se mete la lubina al horno y al sacarla, se rocía con un poco de vino blanco.