

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.