

Lubina con gambitas al ajillo



Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

4 filetes de lubina (2 lubinas)
250 grs de colas de gambas congeladas
8 dientes de ajo
6 pimentitos de cayena
aceite virgen extra
sal

Preparación:

Para preparar la lubina pedir en la pescadería que os arreglen las lubinas en 4 filetes. Repasarlos y quitar alguna espina si quedan.

Secarlos bien con papel de cocina. Salarlos. Poner agua a hervir con sal y cuando hierva echar las colitas de gambas congeladas. En cuanto empiecen a hervir de nuevo, dejarlas un minuto y colarlas.

Poner a calentar una sartén con unas gotitas de aceite y poner a asar los filetes, primero por la parte de la carne y luego por la parte de la piel, 2 o 3 minutos de cada lado es suficiente.

En una sartén aparte echar un buen chorro de aceite y sofreír en él los ajos laminados y los pimentitos de cayena. ¡Cuidado que no se requemen!

Lubina con gambitas al ajillo

Añadir las gambitas, darles un par de vueltas juntos y retirar.

Servir poniendo en un plato los filetes de lubina, y al lado y un poco encima, echar el aceite con las gambitas, los ajos y los pimentitos todo bien caliente.

Servir enseguida.