



Lubina con almejas

Lubina con almejas

Más recetas Pescados en <http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php>

Ingredientes:

1kg. y medio de lubina en rodajas, 800gr. de almejas, 1/2 litro de vino blanco, 1/2 cucharada de pimentón, harina, perejil, aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se ponen a remojo las almejas en abundante agua fría con un poco de sal.
- 2) Se escurren las almejas, se colocan en un cazo con poca agua y se llevan al fuego(lento) durante unos minutos hasta que estén todas abiertas.
- 3) Se disponen las rodajas de lubina en una fuente para horno, se espolvorean con sal y harina, se rocían con un chorro de aceite y otro de vino y se añade algo de pimentón.
- 4) Se lleva la fuente al horno, previamente calentado, y se deja media hora.
- 5) Se añaden las almejas a la fuente y seguir cocinando 15 minutos más.
- 6) Picar el perejil.
- 7) Retirar del horno, espolvorear con el perejil y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/lubina-con-almejas-184.php>