



<https://www.mepillasquisando.com>



LUBINA AL HORNO CON SALSA BILBAÍNA



LUBINAS LIMPIAS Y ABIERTAS POR GENTILEZA DE LAS CHICAS DE LA PESCADERÍA DE MERCADONA DE LA CALLE ARABIAL DE GRANADA, UN PRIMOR TODAS.

INGREDIENTES:

4 Lubinas de ración.
1 Cabeza de ajos.
1 Chorreoncito de vinagre de vino blanco.
Aceite de Oliva virgen.
Sal y Pimentón.

ELABORACIÓN:

Una vez limpias y abiertas las lubinas, las salpimentamos y las colocamos un una bandeja de horno untada con un poco de aceite. Las introducimos al horno previamente calentado a 180°. Mientras laminamos los ajos lo más finamente posible. En una sartén con un buen chorreón de aceite freímos los ajos, cuando estén aún blanquitos, retiramos la sartén del fuego y le incorporamos una cucharadita de pimentón, mareamos un poco y le incorporamos el vinagre. Cuando le falte poco a las lubinas (pinchamos con un tenedor y que la carne esté tersa) le echamos por encima el contenido de la sartén, distribuyendo bien los ajos. Podemos acompañar con una ensalada al gusto o unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>