



<https://www.mepillasquisando.com>



## LUBINA CON SALSA DE SETAS



### INGREDIENTES:

- 4 Lubinas de ración.
- 100 gr. de Gambas frescas.
- 100 gr. de Setas.
- 2 Patatas.
- 16 Pimientos de Padrón (semipicantes).
- Salsa de Setas (ver la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com))
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Sacamos los lomos a las lubinas (podemos pedirlos ya deslomados en la pescadería) Lavamos y verificamos que no tengan escamas. Pelamos las gambas y montamos los lomos de lubina colocando las gambas en medio, salpimentando. Colocamos en una vaporera o similar y la hacemos al vapor unos 8 minutos o hasta que esté al gusto. Cortamos en tiras las setas y las patatas en láminas y mareamos con un poco de aceite. Mientras freímos los pimientos. Para montar el plato, ponemos una cama de salsa de setas encima la lubina y al lado las setas, las patatas y los pimientos. Servir caliente y con un chorrito de aceite por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>