

Receta de Lubina al Horno con Pimiento Rojo

26 Mar 2020



Buenos días a tod@s, espero que la cuarentena se os esté haciendo más amena preparando nuevas recetas de cocina, para hoy os dejo esta de pescado que seguro que os va a encantar, se trata de una **Lubina al Horno con Pimiento Rojo**, queda exquisita y es muy fácil de preparar, os recomiendo que la hagáis para toda la familia.

Ingredientes

- Lubina fresca (una o más, según comensales)
- Pimiento Rojo (uno o dos)
- Cebolla (una o dos)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajo molido
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º/190º
2. Forrar la bandeja del horno con papel de hornear o de aluminio
3. Cortar la cebolla y el pimiento en tiritas finas
4. Limpiar la lubina y ponerle sal al gusto por los dos lados y un poquito de ajo molido y pimienta negra
5. Colocar la lubina sobre la base de cebolla y pimiento rojo y rociar con un poco de aceite de oliva
6. Meter al horno hasta que veáis que está hecha y la cebolla y el pimiento pochadito unos 20 minutos aproximadamente
7. Servir caliente y acompañada de la guarnición de pimiento rojo y cebolla y....buen provecho!!!