

Receta de Lubina A La Sidra Sobre Manzanas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy, y aprovechando que es viernes y estamos en Cuaresma, os dejo esta receta de pescado que está exquisita y os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Lubinas (una de ración por comensal)
- Sidra (uno o dos vasos)
- Manzanas reineta (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Cebollino picado (opcional)
- Almendras crudas

Modo de Preparación

1. Colocar en una fuente para horno la lubina entera y limpia, o en trozos si os viene mejor, salarla al gusto y echar por encima un poco de aceite de oliva y la sidra
2. Precalentar el horno a 200 Grados
3. Cortar las manzanas en láminas finas y ponerlas encima de la lubina y meter al horno durante 25 ó 30 minutos
4. Coger el jugo que suelte el pescado y ponerlo en un cazo con unos trozos de manzana asada, dejar que reduzca un poco y pasarlo por la batidora, rectificar de sal y añadir un poco de pimienta negra molida
5. Tostar unas almendras en el horno o en una sartén sin aceite al fuego, hasta que se doren un poco
6. Colocar en el plato la salsa primero, luego una cama de manzanas y después la lubina troceada o entera, espolvorear con las almendras tostadas y si os gusta un poco de cebollino picado