Lubina a la Brasa con Pimientos Asados

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 Manojo
Ras el hanout: 1 cda
Cebolletas: 5 Unidades
Sal: A gusto
Comino: 1 cda
Lubina: 1 Unidad
Pimentón: 1 cda
Tomates troceados: 4 Unidades
Pimienta: 1 cda.

Para los pimientos

Sal: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Ras el hanout: 1 cda
Pimienta: 1 cda.
Aceite de oliva virgen: A gusto
Pimiento verde: 1 Unidad
Tomate pasado por agua y troceado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar 4 *cebolletas* y colocarlas en una bandeja de horno junto con el *pimentón*, el *comino*, la pimienta, el Ras el Hanout y los tomates troceados.
- Regar por encima con un chorro de aceite de oliva.
- Untar el *lomo* de la **lubina** con el Ras el Hanout, el *pimentón* y el aceite
- Abrirla a la mitad y rellenarla con los tomates en trozos, los ajitos y la cebolleta restante.
- Disponer la *lubina* en la bandeja de horno sobre la cama de verduras.
- Precalentamos el horno a 180ºC y cocinar durante 20 minutos.
- Mientras, quemar los pimientos con un soplete
- Luego limpiarlos con papel de cocina.
- Cortar los pimientos en *brunoise* y les añadimos el aceite, el Ras el Hanout, la pimienta, *tomate* pasado por agua y sal.
- Retirar la *lubina* del horno
- Servir con su verdurita y los pimientos por encima.
- *Condimentar* con sal a gusto y decorar con el *limón* en rodajas y el *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lubina-a-la-brasa-con-pimientos-asados