

# Lubina a la Brasa con Pimientos Asados



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Perejil:** 1 Manojó

**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 180°C 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>