

Lubina a la Provenzal



Ingredientes

Albahaca: c/n

Lubina: 1 Unidad

Orégano: c/n

Romero: c/n

Echalote: 1 Unidad

Tomillo: c/n

Estragón: c/n

Mostaza: c/n

Pan negro: c/n

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picar echalote muy fina y mezclarla con la *mostaza*
- Reservar.
- Filetear la **lubina** y embadurnarla con las hierbas bien picadas y aceite de oliva virgen extra.
- Precalentar la parrilla y cocinar la *lubina* por el lado de la piel primero, dos minutos por lado.
- Tostar el pan y untar con la mezcla de *mostaza* y echalote.
- Acompañar la *lubina* con el pan negro y la *mostaza*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lubina-a-la-provenzal>