

# Lubina al Alli-I-Pebre

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 3 Unidades

**Almendras Tostadas:** c/n

**Galletas tradicionales:** 5 Unidades

**Perejil fresco:** c/n

**Sal:** c/n

**Aceite de oliva extra virgen:** c/n

**Dientes de ajo:** 5 Unidades

**Lubinas limpias con piel:** 2 Unidades

**Pimentón:** 1 cda

## Preparación de la Receta

- *Dorar* los ajos laminados en una olla con aceite de oliva.
- Incorporar el *pimentón* cuando estén dorados y agua.
- En cuanto rompa a *hervir*, poner las patatas chascadas.
- Dejar cocinar.
- Cortar las lubinas en tamaño de bocado.
- Reservar hasta que tengamos el guiso preparado.
- Hacer un majado con almendras y las galletas en un mortero y añadir un poco del caldo del guiso.
- Incorporar a la olla y mezclar bien.
- Cuando estén tiernas las patatas introducir los filetes de **lubina**.
- Apagar el fuego ya que, con el calor residual del guiso, se harán en unos 3 minutos.
- Emplatar y decorar con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lubina-al-alli-i-pebre>