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