Lubina Asada con hinojo, Tomate y Berberechos

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Eneldo: c/n
Tomate: 1 Unidad
Lubina: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n
Berberechos: 300 grs
Hinojo: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Papas cocidas en paquete: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el *limón* y el **tomate** en cuartos.
- El bulbo de **hinojo** picarlo en juliana.
- Preparar una fuente de horno y poner el *tomate*, el *hinojo* y el *limón* como base para el pescado.
- Poner encima la **lubina** salpimentada, cerrada y regada con un buen chorrito de aceite virgen.
- Hornear a 180º-200 ºC durante 8 minutos.
- Abrir la dorada y añadir los berberechos.
- *Saltear* las patatas con abundante *mantequilla* y *eneldo* picado.
- Deja 4 minutos más y sirve.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lubina-asada-con-hinojo-tomate-y-berberechos