

Lubina con Gratin Dauphinois

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Dientes de ajo: 2 Unidades

Leche: 300 mililitros

Mantequilla: c/n

Nuez Moscada: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Flores: c/n

Lubina para 4 personas: 1 unidad

Nata para cocinar: 250 mililitros

Patata: 1 Kilo

Preparación de la Receta

Gratin Dauphinois

- *Pelar* las patatas, limpiar bien con un paño y cortar en rodajas de unos 2mm de espesor.
- Untar con *mantequilla* un molde de horno, o moldes individuales.
- Cubrir el fondo con una capa de patatas.
- Por encima, poner un poco de *ajo* machacado, pimienta, nuez moscada y sal.
- Repetir esta operación hasta terminar con todas las patatas.
- Verter la leche y la *nata* en la fuente con las patatas sin que las llegue a cubrir.
- Tapar con papel aluminio y hornear a 180°C, con el horno precalentado, durante unos 45- 50 minutos.

Lubina

- En una sartén antiadherente bien caliente poner un poco de aceite de oliva virgen extra y cocinar la **lubina**, primero por el lado de la piel.
- Dar la vuelta a los lomos con la ayuda de una espátula para que no se rompan y cocinar un par de minutos más. El tiempo de cocinado dependerá del grosor de los lomos, pero se hacen bastante rápido.
- *Sazonar*.

Armado

- Si vamos a emplatar individualmente, desmoldar el gratín en cada plato, despegando las patatas de las paredes del molde con la ayuda de un cuchillo.
- Dejar los lomos de *lubina* al lado, con la piel visible, y terminar de decorar con unas flores.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lubina-con-gratin-dauphinois>