

# Lubina con Salsa de Aceitunas



## Ingredientes

**Aceitunas verdes deshuesadas:** 100 grs

**Echalote:** 1 unidad

**Lubina:** 1 unidad

**Pan para tostar:** 1 Rodaja

**Perejil:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Alcaparras:** 1 cda

**Limón para su jugo:** 1 unidad

**Mantequilla:** 100 grs

**Pastilla de caldo:** 1/2 unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Vinagre Balsámico:** c/n

## Preparación de la Receta

- Poner el pan al horno y hornear hasta que se tueste.
- En un cazo poner una cucharada de *mantequilla*, y dejar que se derrita.
- Mientras picar muy fina la *chalota*, hasta casi convertirla en puré.
- Agregar la *chalota* al cazo y dejar hasta que se ablande un poco.
- Añadir las *alcaparras* y las aceitunas cortadas por la mitad.
- A continuación desmenuzamos la pastilla de caldo y la echamos al cazo.
- Añadir dos cucharadas de *vinagre* balsámico y remover, hasta que la salsa se reduzca a la mitad.
- Si quedase muy espesa, podemos echar un poco de agua y un chorrillo de *jugo* de *limón*.
- Reservar la salsa.
- Seguidamente lavar las lubinas y abrir por la mitad.
- Salpimentar a nuestro gusto y hacer a la *plancha* en una sartén con unas gotitas de aceite.
- Servir la **lubina** encima de la *rebanada* de pan tostada con la salsa por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lubina-con-salsa-de-aceitunas>