

Lubina al horno con patatas



Ingredientes (para 3 personas)

Tres lubinas (una por persona)
Una cebolla
Un par de patatas grandes
Un vaso de vino blanco
Perejil
Aceite y sal
Un par de ajos

Preparación

Cortar las patatas y la cebolla en rodajas finas e ir colocándolas en una bandeja.

Después colocar las lubinas por encima, hacerles unos cortes para que se cocinen mejor por dentro y poner unos cortes de limón en ellos para que cojan más sabor.

Trocear los ajos y el perejil y ponerlos por encima de las lubinas.

Añadir un vaso de vino blanco, un chorrillo de aceite y una pizca de sal.

Poner la bandeja en el horno a unos 150° durante unos 40 minutos aproximadamente.