



FILETE DE LUBINA EN SALSA DE APIO CON TOMATE CORAZON DE BUEY

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 40 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 600g de filetes de lubina (4 porciones)
- Aceite AOVE q.s.
- 1 diente de ajo
- 1 tallo de apio
- 1 cebolla tierna
- 4 tomates corazón de buey
- Sal q.s.
- Hojas de albahaca (para decorar)
- 4 totatitos cherry (para decorar)

Un plato intrigante y escentrico gracias a la salsa de apio, fresca y cautivadora para el paladar. Definitivamente una receta de la cual no podran prescindir.

Dificultad: **fácil**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **40 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Coja los filetes de lubina, colóquelos en una sartén con aceite AOVE y el ajo. Déjelos colorear y póngalos de parte.

Prepare la salsa de apio poniendo la cebolleta y el apio cortado en trozos pequeños a pochar en una cacerola. Una vez blandos y después de haberlos salado, páselo a la batidora creando una salsa.

Corte los tomates en rodajas de 1 cm, salelos y sazone con aceite AEVO.

Prepare 4 platos y disponga las rodajas de tomate en cada uno de estos. Delicadamente posicione los filetes de lubina sobre las rodajas de tomate y vierta la salsa de apio.

Decore con algunas hojas de albahaca fresca y un tomatito cherry. ¡Disfruten)



Filetti di spigola in salsa di sedano con pomodori cuore di bue