



FILETES DE LUBINA ALL'AQUAPAZZA CON PATATAS Y ALCAPARRAS

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 30 minutos **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 2 patatas
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- 1 diente de ajo
- Guindilla q.s.
- 600 g de lubina (4 filetes de 150 g)
- ½ vaso de vino blanco seco
- 100 g de tomates datterini amarillos
- 100 g de tomates cherry rojos
- 1 ramita de albahaca
- 1 ramita de perejil picado
- ½ limón (zumo)
- 12 alcaparras, para decorar
- Hojas de albahaca fresca, para decorar

Un delicioso plato clásico de pescado lleno de sabor, perfecto con una ensalada fresca.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **30 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Cortar las patatas en rodajas de 1 cm de grosor. En una sartén dorar las patatas en aceite AOVE con el ajo y la guindilla durante 10 minutos, luego añade la lubina.

Haga dorar también la lubina primero por un lado y luego por el otro y, finalmente, rebajar con el vino.

Añada los tomates rojos y amarillos, la albahaca picada y deje cocinar otros 10 minutos, agregando la mitad del zumo de medio limón.

Una vez cocido, emplatar y decorar con alcaparras y unas hojas frescas de albahaca frescas.

