

# Lubina al horno con patatas

---

**Tiempo de preparación:** 35 minutos

**Porciones:** para 4 personas

## Ingredientes:

- 2 lubinas grandes
- 3 patatas medianas
- Media cebolla de guisar
- Perejil seco
- Limón
- Vino blanco
- Sal gorda
- Aceite de oliva

## Preparación:

1. Ponemos el horno a precalentar a 180°C.
2. En un cuenco mezclamos 3 cucharadas grandes de aceite con el perejil, un chorrito de vino blanco y el jugo de un cuarto de limón. Reservar.
3. Pelamos las patatas y las lavamos. Las cortamos con la ayuda de una mandolina (o un rallador que tenga agujeros grandes como los de una mandolina).
4. Cortamos la cebolla en juliana, lo más fina posible.



5. Pintamos con aceite el fondo de una bandeja de horno metálica. En ella disponemos las patatas con sal, la cebolla y echamos otro chorro de aceite por encima.

# Lubina al horno con patatas

---

6. Pintamos las lubinas con la mezcla del cuenco. Que queden bien impregnadas con el aceite y el perejil. Y las echamos sal gorda.
7. Cuando tengamos el horno caliente metemos las patatas y la cebolla durante 5 minutos.
8. A los 5 minutos sacamos la bandeja y movemos un poco las patatas y la cebolla, para que reciban calor uniforme por todos lados. Luego, ponemos las lubinas encima, con la piel hacia arriba.
9. Horneamos durante 10 minutos a 180°C. Sacamos la bandeja y damos la vuelta al pescado con cuidado de no desmigarlo. Además, removemos las patatas y la cebolla de nuevo. Continuamos horneando a 180°C, durante 10 minutos más.
10. Una vez pasado el tiempo, comprobamos que el pescado esté bien hecho, lo sacamos y lo servimos caliente. Si no está del todo cocinado, podemos terminar de hacerlo con el horno apagado, aprovechando el calor residual.

## Notas adicionales:

- Es recomendable cortar las patatas muy finas, para que el tiempo de horneado sea el mínimo posible y que queden crujientes. Si hacemos patatas panadera tendremos que hornearlas previamente (paso 7) durante 10 minutos adicionales aproximadamente.