



INGREDIENTES: (4 Raciones)

- 2 lubinas grandes ó 4 medianas enteras limpias (o abiertas) a gustos
- 4 ó 5 patatas grandes
- 1 cebolla mediana en aros o en juliana
- 1 pimiento pequeño rojo
- 1 pimiento pequeño verde de los de freír
- 1 tomate mediano maduro
- aceite de oliva

- sal
- pimienta negra en polvo
- Un buen chorreón de vino blanco o brandy



ELABORACION:

1. Precalentar el horno a 200 grados durante 10 minutos.
2. Preparamos la bandeja para el asado, poniendo un poquitín de aceite en el fondo, y cubrir con las patatas peladas y a rodajas mas bien finas, encima un poco de cebolla cortada en juliana o en anillas.
3. Salpimentamos todo, un hilo de aceite por encima, y lo metemos en el horno a una altura media con calor arriba y abajo, **durante 20 minutos.**

4. Pasado ese tiempo, sacar la bandeja, y poder las lubinas limpias (yo le quito la cabeza y la cola para que me quepa mejor en la bandeja, pero claro eso va en gustos, las salpimentamos, y le ponemos por encima, las anillas de cebolla restantes, los pimientos mezclados a tiras, y el tomate en rodajas finas, un correón de vino blanco o brandy todo salpimentado y le volvemos a poner una chorrillo de aceite por encima de todo, y la volvemos a meter en el horno, **20 minutos, o media hora más, a la misma temperatura.**

El tiempo como siempre dependerá de la fuerza de nuestro horno.

5. Transcurrido ese tiempo, con un tenedor, pinchar las patatas y si están flojitas, ya estará el asado listo, miramos que todo esté ligeramente doradito y servir calentito.

SENCILLAMENTE EXQUISITO. Las Imágenes no son más aun, solo una.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □



