



INGREDIENTES:

- 2 lubinas grandes ó 4 medianas
- 4 ó 5 patatas grandes
- 1 cebolla mediana
- 2 ajos
- 1 pimienta
- 1 tomate mediano
- aceite de oliva
- sal
- zumo de limón (opcional)
- pimienta negra en polvo
- tomillo
- picada de ajo y perejil (opcional)
- un buen chorreón de vino blanco o brandy

PREPARACIÓN:

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, **no** muy gordas, encima la cebolla en aros, seguida de los ajitos laminados, encima el pimienta también en aros, el tomate igualmente a rodajas. **y rociarlas con un poco de limón si nos gusta (a mi me gusta mucho).**
3. Salpimentamos todo, y le espolvoreamos un poquito de tomillo, un hilo de aceite por encima, y lo metemos en el horno a una altura media con calor arriba y abajo, **durante 25 minutos.**
4. Pasado ese tiempo, sacar la bandeja, y poder las lubinas limpias, abiertas o cerradas, al gusto, y salpimentadas con un buen chorreón de vino blanco o brandy,(y con un poco de picada de ajo y perejil, si es que le vamos a poner), y la volvemos a meter en el horno **unos 30 ó 40 minutos más, a la misma temperatura.**

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.

6. **SENCILLAMENTE EXQUISITO**

