



Recetas de temporada

Pescado asado entero

Comensales: 4

Preparación: 35 minutos

ingredientes

- Lubina fresca, entera—un mínimo de 2 libras, sin escamas, destripada
- 1 limón, cortada en rebanadas
- 1 cucharada de estragón, perejil, albahaca, cebollinos
- 2 cucharas de aceite de oliva
- Pimienta fresca
- Sal de mar

preparación

Precalentar el horno a 425° F.

Cortar 4-5 veces en cada lado, aproximadamente 1/2 pulgada de profundidad. Combinar las especias y mezclar. Echar una rebanada de limón y un poco de la mezcla de especias en cada orificio. Echar el pescado en una sartén grande, y cubrir con aceite de oliva con pimienta y sal. Asar durante media hora, o hasta que el pescado esté firme, pero húmedo. Para servir, quitar el filete de arriba del hueso, y así se puede quitar los huesos de la parte inferior. Servir con salsa verde.