

LUBINA CON ALUBIAS Y MENTA

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 4 lubinas o 2 róbalos limpios
- 1 cebolla
- 400 gr de alubias frescas tiernas
- ½ limón
- 2 cucharas de menta ya picada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



PREPARACIÓN:

1. Picamos la cebolla y la ponemos en una sartén con la sal y las alubias a fuego bajo durante unos 20 minutos con un poco de aceite. Comprobamos en una que sea grande que estén ya tiernas, si no seguimos dejándolas hacerse.
2. Precalentamos el horno a 180º C y colocamos en la bandeja las lubinas salándolas y o bien le añadimos unas gotitas de limón o le ponemos unas rodajas arriba y añadimos, o pintamos con un pincel mojado, aceite por el cuerpo del pescado. Las dejamos 15 minutos, dependiendo del tamaño.
3. Añadimos la menta a las alubias cuando estas ya estén hechas. Retiramos del fuego y tapamos.
4. Colocamos en el plato o fuente los trozos de carne de la lubina, quitando las espinas y las ruedas del limón. Añadimos por encima las alubias bien calientes, cubriendo cada trozo de pescado.

