

LUBINA AL HORNO CON CREMA DE BONIATOS Y SETAS



Preparación

Pide en la pescadería que te limpien la lubina de espinas y te la corten en lomos. Para la crema de boniatos puedes hervirlos y luego pasarlos por el turmix, yo he aprovechado que tenía boniatos asados y ha quedado una crema deliciosa que no ha necesitado ningún ingrediente más. Limpia las setas con papel de cocina y mucho cuidado. En una sartén con un par de ajos sofreír las setas variadas removiéndolas con suavidad para que no se rompan. En un par de minutos las tendrás listas, resévalas hasta que tengas el pescado listo. Para la lubina precalentar el horno a 180° grados. Poner la lubina encima del papel de horno y salpimentar. En 15 minutos la lubina estará lista. Emplatar las setas, la crema de boniatos y la lubina espolvoreada con perejil y cebolla.

INGREDIENTES

4 lomos de lubina
3 boniatos asados
2 dientes de ajos
400 gr de setas
variadas
perejil/cebollino