MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Lubina en hojaldre con setas y espinacas

30min 4 raciones

Ingredientes

- Lámina de hojaldre
- Lubina
- Setas
- Espinacas
- Sal, pimienta y aove
- Semillas

Elaboración

1. Picamos y rehogamos un diente de ajo, cuando está dorado incorporamos las setas, salpimentamos y reservamos; repetimos el mismo proceso con las espinacas.
2. Precalentamos el horno a 180º.
3. Estiramos la masa de hojaldre, ponemos los lomos de lubina en el centro (uno para cada sentido) y hacemos por encima una capa con las setas y otra con las espinacas.
4. Cerramos el lado derecho del hojaldre hacia el centro, el lado izquierdo del hojaldre hacia el centro, sellamos con el tenedor bien los dos extremos y le damos la vuelta para que el cierre del hojaldre quede en la base.
5. Añadimos por encima unas semillas (sésamo o chía) y llevamos al horno entre 20-25 minutos a 170º.

RECOMENDACIONES

Es muy importante que los lomos de lubina no tengan ninguna espina.
Se puede sustituir la lubina por otros pescados como dorada, merluza, salmón o bacalao.
Si vemos que se nos dora mucho pero el pescado aún está crudo, le ponemos papel de aluminio por encima; si vemos que la base del hojaldre está cruda, ponemos la bandeja en la parte baja del horno para que se termine de hacer.

Hecho con CookNest