

## LUBINA A LA SIDRA



### INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 Lubina grande, limpia y lavada.
- 20 Almejas.
- 3 Cebollas.
- 6 Tomates maduros.
- 6 Dientes de ajos.
- 1 Vaso de sidra.
- 1 Cucharada pequeña de pimentón dulce.
- Perejil.
- 1 Cucharada grande de aceite de oliva virgen extra.



### PREPARACIÓN

Cortar la cebolla en juliana y pelar los ajos cortándolos en láminas gruesas.

Lavar y rallar los tomates.

Sofreír en una sartén la cebolla y el ajo. Cuando estén pochadas, añadir una cucharadita de pimentón dulce y los tomates rallados. Terminar de sofreír.

Una vez hecho, añadir al sofrito un poco de perejil picado y un vaso de sidra.

Cocer todo a fuego lento de 3 a 5 minutos.

Poner la lubina en una fuente con un poco de aceite y sal y hornearla durante unos 5 minutos.

Sacarla del horno, echar el sofrito por encima y hornear veinte minutos más.

5 minutos antes del tiempo de horneado, añadir las almejas y terminar la cocción.