



LUBINA a las 5 pimientos con berenjena

Ingredientes para 2 personas:

2 berenjenas medianas, de unos 250 gr cada una

2 lubinas (los lomos)

2 dientes de ajo

sal, AOVE (aceite de oliva virgen extra)

mezcla de 5 pimientos

Preparación:

Lavamos las berenjenas, las secamos. Ponemos de una en una en un plato en el microondas durante 6 minutos, sin pinchar ni nada (aproximadamente a los 5 minutos se oirá cómo se abre y rompe la piel).

Dejamos enfriar y retiramos la carne interior.

En una sartén grande calentamos un par de cucharadas de AOVE y los ajos laminados.

Freímos las lubinas con la piel hacia arriba, damos la vuelta y damos el punto de sal y la mezcla de las 5 pimientos.

Emplatamos la lubina, salamos las berenjenas y rociamos de AOVE.

Conlaszarpasenlamasa