

## Lubina al horno

Ingredientes	Para 20	Para 15	Herramientas	
lubinas de 350 g/u	20 un	15 un	Bandeja horno	10'80 €k -53€
patatas	3 kg	2,200 k	Tabla	
tomate maduro	1,5 kg	1,100 k	Cuchillo	
ajo	200 g	150 g	Pelador	
cebolla	1,1 kg	800 g	Papel aluminio	
tomillo fresco rama	20 un	15 un	Espátula	
romero fresco rama	20 un	15 un		
aceite oliva 0,4º	400 g	300 g		
sal				

### Elaboración

1. Encender el horno a 260°C (12:30h)
2. Desescame y quite las vísceras a la lubina. (pedir limpias)
3. Con un cuchillo, hacer dos cortes en el lomo sin llegar a cortar la espina.
4. Pelar y cortar las patatas en rodajas de 1 cm de grosor.
5. Cortar el tomate en rodajas de 0,5 cm de grosor.
6. Pelar y cortar la cebolla en juliana bien fina.
7. Machacar los dientes de ajo enteros con piel.
8. En una bandeja de horno, añadir un poco de aceite. Repartir la mitad de las patatas, la mitad del tomate y la mitad de la cebolla.
9. Poner a punto de sal y pimienta, repartir el resto de patata, tomate y cebolla. Añadir el resto de aceite y el tomillo y romero.
10. Tapar con papel de plata y cocer al horno a 260 °C durante 40 min aprox.
11. Sacar el papel de aluminio y poner encima las lubinas salpimentadas.
12. Cocer en el horno a 220 °C durante 12 min.
13. Terminar la lubina con un chorrito de aceite de oliva.

### Tiempos:

- 12:30 h encender el horno a 260°C
- 13:10 h pelar patatas - Cortar tomate - Pelar y cortar cebolla
- 13:40 h poner las patatas, Tomate y cebolla en la bandeja por capas
- 13:45 h cocer las patatas tapadas con papel aluminio en el horno
- 14:10 h cortar lubina
- 14:30 h sacar las patatas del horno.
- 14:40 h poner la lubina y cocer en el horno
- 14:55 h sacar del horno y terminar con aceite virgen