

Lubina con verduras asadas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 21 '
- 4



Comentario nutricional

Un plato lleno de color que resulta agradable a la vista gracias a las tres clases de pimiento que se emplean para su elaboración.

Modo express

1. Pele la cebolla y córtela en trozos grandes junto con los ajos, los pimientos y los tomates. Corte la cabeza y la cola de las lubinas y salpimiéntelas.
2. Vierta un poco de aceite en la cubeta, introduzca las verduras y disponga encima las lubinas. Riegue con el aceite, añada el laurel y un poco de sal y vierta el vino blanco.
3. Cierre la tapa y programe el menú Pescados.
4. Antes de servir, decore con el perejil picado.
- 5.
6. Aquí tienes el vídeo de la receta: