

Lubina con patatas panaderas de Isabel Samarra

Publicada por:

[imprimir](#)

- 6 '
- 20 '
- 4



Modo express

1. Rociamos la cubeta de la Chef Plus Induction con aceite de oliva
2. Colocamos un lecho con las patatas cortadas en rodajas, las salamos y las rociamos con aceite.
3. Encima colocamos las lubinas y las reciamos con medio vaso de vino blanco y añadimos el cacito de caldo de pescado y lo espolvoreamos con la harina.
4. Cerramos la Chef Plus Induction y programamos el modo pescado.
5. Cuando lo servimos lo aderezamos con un poco de perejil