

Lampuga con pimientos asados (Llampuga amb pebres torrats)

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 4
Personas · Autor: Varios

INGREDIENTES

0	
1,50 kg	Lampuga (Llampuga)
2	Limones
6	Pimiento — asados
2	Tomate — grandes maduros
4	Ajos
	Perejil
	Aceite oliva
	Sal
	Pimienta negra

ELABORACIÓN

Limpiamos la ?llampuga? y la cortamos en trozos grandes, añadiéndole el zumo de los limones y la sal. Lo dejamos macerar una hora, se pasa por agua fresca y secamos. Asamos el pescado a la plancha y doramos los ajos. Picamos en el mortero los ajos dorados con un poco de sal, la pimienta y el perejil. Lo ligamos todo con un poco de aceite de oliva y un poco de limón. Colocamos en el plato los trozos de pescado, cubiertos del adobo y le colocamos al lado los pimientos asados cortados a tiras. Removemos la cazuela de vez en cuando. Finalmente añadimos la picada de ajo y perejil y lo metemos en el horno unos cinco minutos.