

Lampuga con pimientos asados (Llampuga amb pebres torrats)

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

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.