

Lubina con limón y eneldo

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 10 minutos más el tiempo de marinado

COOKING TIME: 15-20 minutos

Ingredients

- 2 lubinas medianas, limpias y desescamadas
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Delicato
- Jugo de medio limón
- Medio limón en rodajas
- Un puñado de ramitas de eneldo fresco

Method

1. Hacemos cortes en la piel del pescado con un cuchillo afilado. Mezclamos el aceite, el jugo de limón y la mitad del eneldo en un plato metálico poco profundo. Metemos las rodajas de limón y el resto del eneldo en los cortes que hemos hecho en el pescado. Colocamos el pescado en el adobo y vertemos los jugos por encima. Le damos la vuelta al pescado al menos una vez.
2. Para hacerlo a la parrilla, sacamos el pescado de la marinada y lo colocamos sobre un trozo grande de papel de aluminio. Envolvemos el pescado con el papel y apretamos los bordes para hacer un paquete bien sellado. Cocinamos el pescado sobre las brasas calientes de la barbacoa durante 15-20 minutos y lo volteamos una vez hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor.