

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Lubina al vapor con ajada

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 kg. de lubina
- 3 guindillas cayena
- 6 dientes de ajo
- 250 gr. patatas
- Sal
- Zumo de 1 limón
- AOVE
- Perejil picado

Preparación

1. Corta en rodajas finas las patatas en el procesador en el de alimentos. Reservar.
2. Llenar el bol de tu Cooking Chef de agua y sal y programa 110° hasta que hierva. Una vez empiece, coloca la cesta de cocción al vapor e incorpora las patatas engrasadas y sazonadas. Deja hervir durante 10 minutos.
3. Una vez pasado el tiempo, incorpora en la cesta los trozos de lubina engrasadas y sazonadas y programa 15 minutos más.
4. Gratina la lubina durante 3 minutos para conseguir un tono dorado.
5. Corta los ajos y la guindilla en láminas y vierte en una sartén con un chorro de aceite de oliva. Añade los ajos y cuando floten incorpora el perejil picado y el zumo de limón. Deja cocinar unos segundos.
6. Servir la lubina con la ajada por encima.