

Lubina Rellena

Ingredientes para 6 personas

1 ud. lubina de 1500 gr. aproximadamente
250 gr. champiñón
1 ud. cebolla
250 gr. gamba pelada
3 dl. vino blanco
2 ud. yema de huevo
2 cuchara sopera nata líquida
5 dl. salsa bechamel
1 chorro aceite de oliva
1 chorro zumo de limón
sal

1 preparación

Quitar la espina de la lubina, salar y rociar con zumo de limón.

2 para el relleno

Picar la cebolla fina y freír en una sartén con aceite a fuego lento. Cuando esté casi frita, añadir los champiñones laminados y las gambas peladas y rehogar.

Rellenar la lubina con este preparado.

3 cocción

Colocar el pescado en una fuente especial para microondas, rociar con vino blanco y cocinar durante 12 ó 14 minutos a 780W.

4 para la salsa

Mezclar la salsa bechamel con las yemas y la nata líquida.

5 presentación

Sacar la lubina del microondas, quitarle la piel y cubrir con la salsa.