

## • LUBINA A LA PLANCHA CON CEBOLLA CARMELIZADA Y UN TOQUE FLORAL



### INGREDIENTES 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- Filetes de Lubina
- Pimientos del piquillo asados
- Perejil picado
- Espárragos verdes escaldados
- Aceite de oliva y sal
- 1 pellizco de **Pétalos de Flores Ingredíssimo**

### ELABORACIÓN

- Triturar los pimientos del piquillo con su propio jugo. Salpimentar.
- Salar la lubina y marcar en sartén con un poco de aceite. Primero por la piel.
- Mezclar en el puré de piquillos el perejil picado y el aceite de oliva, a modo de vinagreta.
- Cortar los espárragos al bies y emplatarlos formando montones para dar volumen.
- Salsear el plato con la vinagreta de pimientos del piquillo.
- Terminar con la cebolla frita y los **pétalos de flores**.

