



## Lubina con pistachos

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 1 Ud. de *Lubina*
- 1 Puñado(s) de *Pistacho*
- *Raspadura de limón*
- *Aceite de oliva*
- 1 Cucharada(s) de *Semillas de sésamo*

### Preparación

Paso 1 - Pelar los pistachos

En primer lugar sacaremos la cascara de los pistacho y los trocearemos con un cuchillo o con un mortero.

No tienen que quedar hechos polvo simplemente haremos trocitos mas pequeños.

Una vez picados rallaremos piel de limón por encima.

Paso 2 - Poner en la plancha el pescado

Ahora calentaremos una plancha y pondremos la lubina, que tendremos cortada en lomos, por la parte de la piel y colocaremos encima los pistachos troceados. Ahora añadimos un chorrito de aceite de oliva por encima.

***Nota:*** solo la marcaremos un poquito no tiene que hacerse demasiado.

Paso 3 - Hornear

Sacaremos con cuidado la lubina de la plancha y la colocaremos en una bandeja de horno. La introduciremos en el horno precalentado a 200° durante unos 5 minutos aproximadamente.

Paso 4 - Servir y emplatar

Para terminar sacaremos la lubina del horno la emplataremos y espolvorearemos las semillas de sésamo por encima. La podemos servir acompañada de una ensalada o verduras a la plancha. Espero que os guste esta receta tan saludable, buen provecho!