# Receta de Lubina En Papillote Al Aroma De Sidra

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s nuestros seguidor@s, para hoy os dejo una nueva receta de pescado, riquísima y muy apropiada para los que quieren hacer algo de dieta.

## Ingredientes

- Lubina en filetes (cantidad según comensales)
- Limón (dos rodajas)
- Ajos (uno o dos dientes fileteados)
- Laurel (una hoja)
- Sidra (una o dos cucharadas)
- Perejil y Sal

## Modo de Preparación

1. En papel de horno poner unas gotas de aceite y extender bien
2. Poner encima los filetes de lubina con la piel hacia el papel, echar sal, el ajo fileteado, la hoja de laurel, espolvorear el perejil, las 2 rodajas de limón y por último la cucharada de sidra
3. Tapar con el papel y cerrarlo bien
4. Poner el horno a 180 Grados y meter la lubina, dejar unos quince o veinte minutos
5. Sacar y abrir con cuidado pues guarda mucho el vapor
6. Podéis acompañar de alguna verdura a vuestro gusto