



Lubina

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	25 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V6000 a partir de 2021

al horno con corteza de sal de limón

Lubina

- 4 kg Sal gruesa
- 1 Limón sin tratar, la piel rallada
- 1 Manojito Tomillo, quitar las hojas
- 2 Clara de huevo
- 100 ml Agua
- 2 Lubina (aprox. 500 g cada una)

Lubina

Precalente la cámara de cocción a 200 °C con aire caliente.
Mezcle bien todos los ingredientes, hasta el agua (incluida). Forme un lecho de sal del tamaño del pescado por pez en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.
Enjuague el pescado por dentro y por fuera con agua fría y séquelo con palmaditas.
Coloque el pescado en el lecho de sal e introduzca la termosonda en la parte más gruesa del pescado. Esparza el resto de la sal sobre el pescado y presione.
Coloque el pescado en el estante central y conecte la termosonda a la cámara de cocción.
Hornee hasta que la temperatura central alcance los 55 °C.
Corte la corteza de sal alrededor con un cuchillo de sierra y levántela con cuidado. Sirva los filetes de lubina sin la piel.

Pasos de cocción

Aire caliente (200 °C)





Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos. Conecte la termosonda a la cámara de cocción.

Aire caliente (200 °C)

Accesorios

Bandeja

Termosonda

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

