

Lubina salvaje con Salsa Tailandesa

(La autora de esta receta es Kirsty Clowes. Fue una de las recetas ganadoras del concurso anual de recetas de Comercio Justo)

1 kg. de lubina entera y limpia

4 guindillas cortadas

6 tomates deshidratados al sol.

1 puñado de cebollas tiernas cortadas

2 piezas de jengibre fresco

salsa de soja

1 puñado de cilantro cortado

aceite de oliva

- 1.** Pon el pescado en una bandeja en el horno y cúbrelo con todos los ingredientes.
- 2.** Echa aceite de oliva y soja al gusto. Sazonalo con sal y pimienta, también al gusto.
- 3.** Cubre la bandeja con papel de aluminio o papel vegetal y déjala en el horno a 200°C durante unos 30 minutos o hasta que la lubina esté en su punto.