

Lomos de lubina en hojaldre con salsa tártara

1 lomo de lubina	1 zanahoria
1 puerro	1 nabo
Apio	1 chorro sidra
40 gr. mantequilla	1 o 2 cebolletas
Perejil	Sal
Pimienta	

En una sartén, mezclar la cebolleta picada con la mantequilla. Dejar que se haga un poco y añadir el lomo de lubina salpimentado y enharinado.

Mojar con la sidra, añadir las verduras cortadas en juliana y dar la vuelta a la lubina para que se haga por el otro lado. Sazonar y añadir la nata.

Cuando la lubina esté en su punto, sacarla de la sartén y dejar la salsa en el fuego para que reduzca.

Servir el lomo de lubina con la salsa y espolvoreado con perejil.