

LLOBARRO AL FORN DE FANG

(Alfarería Rosa)

2 llobarros mitjans sencers sense cap i sense escates

6 patates mitjanes

1 manat de bledes o espinacs

1 manat de julivert

1 ceba mitjana

4 grans d'all

1 tassa d'oli d'oliva

1 llimona

Sal

Pebre

Netejar els llobarros i ruixar-los amb el suc de mitja llimona, per dins i per fora. Salar-los i posar-los pebre per damunt. Col·locar en una cassola de fang per a peix amb oli d'oliva.

Pelar les patates, netejar-les i tallar-les a rodanxes d'un centímetre, més o menys. Col·locar-les en la safata juntament amb els peixos, Salpebrar i ruixar amb oli.

Ficar en el forn durant uns 40 minuts a una temperatura de 170°.

Netejar i tallar les bledes o espinacs, el julivert, la ceba i els grans d'all finament, salpebrar i regar amb una mica d'oli. Reservar.

Quan hagin finalitzat els 40 m. treure la safata del forn i afegir les verdures per sobre de les patates i el peix i tornar a posar-lo al forn uns 10 -15 minuts.

Nota: Perquè la verdura no es cremi ni ressequi, tapar amb paper d'alumini.