



LUBINA ENTERA

HIERBAS Y VERDURAS

Ingredientes:

1 lubina entera, limpia
un puñado de tomillo (limón)
50 gr de tomates cherry
aceite de oliva
EldurApi Fish rub
1 cal
YAKINIKU Pimienta Japonesa de
- Szechuan
YAKINIKU Sal ahumada Japonesa

Necesita:

pro set
cartel redondo Shichirin desecha-
ble
tabla de cortar de madera

Kamado set up:

calor directo

Encienda una cantidad media de carbón y caliente su YAKINIKU® a 150 °C y coloque el pro set en el Kamado. A continuación, coloque la rejilla estándar en el nivel más alto del multilevel lift. Ahora deje que el Kamado se caliente a 180°C.

Comience por cortar por la mitad los tomates cherry y retire los tallos duros del tomillo. A continuación, engrase la lubina con aceite de oliva, incluyendo la cavidad abdominal. A continuación, sazone la lubina con la sal ahumada Japonesa, la pimienta Japonesa de Szechuan y el aliño para pescado y coloque el tomillo y los tomates en el vientre del pescado. Ahora coloque el pescado en cartel desechable y colóquelo en la rejilla estándar. Ase el pescado durante unos 5 minutos, dándole la vuelta a mitad de camino con una cartel desechable adicional. Por último, terminar el pescado con zumo de lima.

CONSEJO: el tomillo limón es un gran complemento para esta receta.