



## Mercat del Ninot

### LLUÇ AMB CREMA DE LLET

#### INGREDIENTS

per 4 persones

- 1 lluç
- 2 ampolles crema llet
- sal
- pebre
- llimona
- 8 ametlles torrades

El lluç te que ser sense espina, es a dir els dos lloms, salpebrats i el suc d'una llimona escorreguda per sobre.

Col·locats en una safata amb mantega i les dues ampolles de crema de llet per damunt i les ametlles picades.

15 minuts al forn, calentat prèviament i 5 minuts al gratinador.