Rodaballo salvaje al horno con cava

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Aurea Peque

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Baja en colesterol
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

El truco de esta receta:
Puedes utilizar en vez de Jerez seco vino Alvariño

Descripción:
Una deliciosa receta con rodaballo salvaje

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Rodaballo
- 1 cebolla
- - 1 diente de ajo
- 1 vaso de Cava
- 3 Cd de - Aceite de oliva Abril Virgen Extra Selección
- sal
- - Pimienta negra molida Sabater Spices
- 1 vaso de Jerez Seco
- 5 patatas pequeñas
- un vaso de Caldo de pescado
- 1 rama de tomillo

Preparación:

Paso 1
Precalentar el horno a 180º

Paso 2
Lavar y trocear el pescado y ponerle sal y pimienta negra.

Paso 3
Dorar las patatas y reservar

Paso 4

Dorar la cebolla en juliana(yo la corté en brunoise) y el ajo en el mismo aceite (quitando un poco).

Paso 5

Una vez dorada la cebolla y el ajo ponemos al rodaballo y agregamos el cava y el vino y dejamos que evapore al alcohol.

Paso 6

Colocamos alrededor las patatas que teníamos reservadas y echamos un cucharón ó dos de caldo de pescado,procurar que las patatas estén el contacto con el liquido,también es el momento de poner la ramita de tomillo y una pizca de sal.

Paso 7

Llevamos al horno si es troceado unos 15 minutos y si es entero unos 25-30 minutos.

Paso 8

Una vez retirado el pescado del horno movemos el recipiente en el que se ha hecho para que emulsione el liquido(con el jugo, el vino,cava)y servimos.

Paso 9

Un plato realmente delicioso y digno de este día,queda muy suave y con un sabor exquisito.