

# Rodaballo salvaje al horno con cava



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Aurea Peque **Recetizador:** Dolors García



**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 Alvaríño

## 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 180°

### 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.*