

Rodaballo en salsa de vino blanco



Nombre de la receta

Rodaballo en salsa de vino blanco

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

☐ Crustáceos
☐ Pescado
☐ Moluscos

Descripción

Cazuela de rodaballo con almejas, gambas y mejillones

Ingredientes

- 1.5 Kilos de rodaballo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 3 dientes de ajo
- 8 langostinos
- 200 gramos de mejillones

- 200 gramos de almejas
- 1 cucharada sopera de perejil picado
- 1 vaso de vino blanco
- al gusto de sal

Pasos

- 1** Cuando compremos el rodaballo en la pescadería pediremos que nos saquen los filetes limpios. En casa los lavaremos y partiremos en trozos más o menos como los de la foto. Los salamos al gusto.



- 2** En una cazuela de base ancha, ponemos el aceite y los ajos pelados y laminados.



- 3** Ahora en cuanto los ajos empiezan a dorarse, ponemos los trozos de rodaballo con la piel hacia arriba y echamos el vaso de vino. Removemos la cazuela para que se impregne bien el pescado. Lo dejamos hacer a fuego medio durante unos 10 minutos.



- 4** Pasado este tiempo, damos la vuelta con cuidado a los trozos de pescado y añadimos el perejil picado, los langostinos, las almejas y los mejillones (en este caso congelados). Si vemos que está un poco seco, podemos añadir otro chorrito de vino con una pizca de agua.



- 5** Salamos al gusto y movemos de vez en cuando la cazuela y en cuanto estén abiertas las almejas y hechos los langostinos comprobamos el caldo. Como estará un poco claro pues el rodaballo no es muy gelatinoso, podemos añadir una cucharadita de maicena disuelta en agua. En cuanto el caldo coja una poquita consistencia, ya tenemos preparado nuestro riquísimo plato.

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares