



Rodaballo asado con su refrito emulsionado
y patatas al horno

Ingredientes

PARA EL RODABALLO

1 rodaballo de 1.2 kg
2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
100 ml de agua
Sal

PARA EL REFRITO

4 dientes de ajo
1 guindilla cayena
150 ml de aceite de oliva virgen
4 cucharadas soperas de vinagre de manzana
1 cucharada sopera de cebollino picado

PARA LAS PATATAS AL HORNO

2 patatas amarillas
1 cebolla
Sal
200 ml de aceite de oliva virgen
½ cucharada de postre de pimienta negra
Papel de aluminio



PARA LAS PATATAS AL HORNO

Cortar la cebolla en fina juliana. Reservar.

Pelar y lavar las patatas. Ayudados de una mandolina, cortar las patatas en rodajas finas. Colocar las rodajas sobre una fuente de horno junto a la cebolla. Salpimentar, cubrir de aceite y tapar con el papel de aluminio.

Hornear a 200°C durante 25 minutos.

PARA EL RODABALLO

Lavar el rodaballo y formar un corte en la parte superior del lomo siguiendo la espina central.

Salar el rodaballo tanto por fuera como por dentro, embadurnar de aceite y colocar sobre una placa de horno con el agua.

Introducir al horno a asar a 200°C 15 minutos.

PARA EL REFrito

Pelar y laminar los dientes de ajo. Formar un refrito con los dientes de ajo y la guindilla cayena.

Retirar el rodaballo de horno, mojar con el vinagre y rociar con el refrito colando los ajos. Recuperar los jugos resultantes y emulsionar. Trinchar los lomos de rodaballo y servir junto a las patatas asadas escurridas y su refrito emulsionado. Servir.

*rodaballo salvaje
y patatas*

