

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:05
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rodaballo-con-escamas-de-patatas.html>

Rodaballo con escamas de patata

INGREDIENTES

Rodaballo 1600 gr.
Patatas 1000 gr.
Aceite oliva virgen 250 cl.
Ajos 8 dientes
Cebollitas 8
Puerros blancos 1
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Pelar las patatas, darle forma cilíndrica y cortarlas en rodajas muy finas.

En una bandeja de horno asaremos los dientes de ajo y las cebollitas.

Cortaremos al blanco de puerro en juliana y lo freiremos.

En una fuente de horno ponemos las supremas de rodaballo (una por comensal) y encima de éstas las rodajas de patatas, lo metemos al horno a una temperatura moderada con un poco de aceite de oliva.