

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rodaballo-con-langostinos%2c-vieiras-y-fideos-de-chipirones.html>

Rodaballo con langostinos, vieiras y fideos de chipirones

INGREDIENTES

Ingredientes por persona

- 1 tajada de rodaballo entre 280 y 300 gramos
- 2 chipirones limpios sin patas
- 1 Langostino de buen tamaño
- 1 vieira

Ingredientes comunes

- Aceite de oliva virgen
- Salsa de soja
- 1 diente de ajo
- Harina (opcional, mirar nota final)
- Una barra de pan
- Perejil en rama

PREPARACIÓN

- Al langostino le quitamos el caparazón dejándole la cabeza
- De la vieira separamos el cuerpo (parte blanca) del coral (lengua rosada)
- Con un cuchillo bien afilado o una máquina cortafiambres cortamos una delgada tira de pan sin corteza en forma de carpaccio de 3 centímetros de ancho. Con esta tira envolvemos el cuerpo de la vieira a modo de bocadito. Reservamos.
- En una cazuela ponemos ponemos aceite hasta que cubra todo el fondo y chorrito de salsa de soja. Encima las tajadas de rodaballo, el langostino y el coral de la vieira.
- Metemos al horno precalentado la cazuela y los bocaditos de vieira en un plato durante 12 minutos a 120°
- Mientras se hace todo lo anterior al horno, preparamos los fideos de chipirones, cortando en finas tiras los cuerpos de los chipirones y friéndolos en aceite con un ajo entero y pelado hasta que estén dorados.

Servimos poniendo en cada plato el rodaballo en el centro, el langostino y el coral de vieira a un lado y el bocadito de vieira en el otro. Por encima ponemos los fideos de chipirones. Adornamos con una ramita de perejil en uno de los extremos del plato

Nota:

Si queremos dar un toque final espectacular, añadimos una cucharada de harina a la salsa de aceite y soja, una vez asado el pescado, lo dejamos reducir al horno a 180° lo suficiente para que se forme un base crujiente. Sacamos esta base crujiente y cortamos unas tiras largas que se ponen encima de todo el conjunto