

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:06  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/rodaballo-imperial.html>

---

## Rodaballo Imperial

### INGREDIENTES

Rodaballo 1,5 Kg.  
Vieiras 12 piezas  
Almejas 12 piezas  
Gambas peladas 0,5 Kg.  
Vino Blanco seco afrutado 0,5 copa  
Ajos 2 dientes  
Tomates pelados y triturados 0,5 Kg.  
Perejil  
Sal  
Pimentón

### PREPARACIÓN

#### **Preparación de la salsa:**

En una cazuela poner el aceite a hervir con el ajo picado, se le añade la cebolla picada y el tomate natural triturado y se deja hacer lentamente unos quince minutos. Se sazona y le añadimos pimentón.

#### **Preparación del pescado:**

Se lavan bien las almejas y se pone a abrir sobre el fuego con el agua y un poco de vino.

En una cazuela de barro colocamos el rodaballo en trozos, las vieiras, las almejas ya abiertas y las gambas.

Lo ponemos con la salsa y lo metemos en el horno durante 20 minutos. Al sacar el plato del horno le ponemos un poco de vino seco