

Rodaballo en salsa de almendras:

Ingredientes:

- 1 filete de rodaballo por comensal
- 2/3 patatas grandes
- 1 puerro
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 100g de almendra cruda sin piel
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta molida
- Perejil



Preparación:

- Pelamos, lavamos y cortamos las patatas a rodajas 1 cm aprox. (panadera) para poner a modo cama en el fondo de la bandeja. Salar
- Colocar encima los filetes de pescado salpimentados y sobre ellos la cebolla y el puerro a rodajas
- En el vaso de la batidora hacemos una picada de aceite, perejil ajo y las almendras
- Regamos el pescado y las hortalizas con la “picada” anterior
- Horneamos 220 °C hasta comprobar que la patata esté tierna y el pescado cocinado
- Si queremos incorporar marisco (gambas, langostinos...) lo haremos en los 2 últimos minutos de horneado
- Si le añadimos unas almejas, las abriremos en la sartén y las incorporaremos en la bandeja una vez apagado el horno para que no se resequen y evitar la probabilidad que dejen arena en el resto del conjunto
- Admite acompañamiento de calamar, cigalas, gambas...