



LOMOS DE RODABALLO A LA PLANCHA CON CREMA ALI-OLI

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

4 lomos de rodaballo de 70 gr

2 dientes de ajo

1 cucharada de aceite de oliva KOIPE

Para el ali-oli:

100 ml de aceite de girasol KOIPESOL

1 huevo

Medio diente de ajo

Un chorrito de limón

1 cucharada de sal

ELABORACIÓN

Echamos el aceite, el huevo, el ajo, el limón y la sal en un vaso batidor, manteniendo la batidora en el fondo hasta que emulsione.

Por otro lado, ponemos un chorrito de aceite en una sartén y añadimos los ajos. Cuando se empiecen a tostar los retiramos y añadimos los lomos de rodaballo para hacerlos a la plancha.

Acompañamos cada lomo con un poco de ali-oli.



PRECIO
ALTO



TIEMPO
25'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
8/10