



RODABALLO AL HORNO CON PATATAS Y RAÍCES

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
1 rodaballo de 1,5 kg aprox
1 patata mediana
1 zanahoria mediana
1 remolacha cocida
2 dientes de ajo
Un trozo de guindilla
1 cucharada de aceite de oliva CARBONELL
1 cucharada de sal AÑANA MINERAL

ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 220°C. Cortamos el rodaballo haciendo una línea por debajo de la cabeza y a lo largo de la espina. Puedes pedirlo preparado en tu pescadería de BM Supermercados. Ponemos a punto de sal y echamos un chorrito de aceite de oliva por encima. Lo metemos en el horno unos 20 minutos.

Cortamos la patata, la zanahoria y la remolacha.

Ponemos a hervir un litro de agua y le añadimos sal. Cocemos la patata y la zanahoria durante 20 minutos. Las escurrimos.

Calentamos en una sartén un chorro de aceite de oliva y rehogamos la patata y la zanahoria. En otra sartén freímos el ajo y la guindilla en aceite de oliva.

Sacamos el rodaballo del horno y salseamos con el sofrito y un chorrito de aceite de oliva. Lo servimos acompañado de las verduras.



PRECIO
ALTO



TIEMPO
50'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
10/10