



Lomos de róbalo cocidos con verduras y puré de patatas



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Aceite
Virgen Extra Reserva



20ml de Gallo Vinagre de
Vino Blanco

- 4 unidades de robalo (+/- 400g cada)
- 460g de patata para asar
- 80g de cebolla
- 40g de zanahoria rallada
- Jengibre, al gusto
- Limón, al gusto
- 100ml de vino blanco

Modo de preparación

1

Coloque en una bandeja las verduras, mitad del aceite, el vinagre de vino blanco, el vino blanco y el jugo de limón.

2

Coloque los lomos de robalo enrollados y tápelos con papel vegetal.

3

Llévelos al horno a 150°C, por cerca de 25 minutos.

4

Cocine las patatas con piel, escurra, descásquelas y tritúrelas con un tenedor, agregando el aceite restante.

5

Forme quenelles (la forma de los buñuelos de bacalao) de puré de patatas y coloque los lomos de robalo encima, regando con un poco de caldo del cocido o de verduras.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Vino Blanco

Vinagres Diário



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide