



## Lombos de robalo cozidos com legumes e puré de batata



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

100ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Reserva

20ml de Gallo Vinagre  
Sidra Original

- 4 unidades de robalo (+/- 400g cada)
- 460g de batata para cozer
- 80g de cebola
- 40g de cenoura ralada
- Q.b. de gengibre
- Q.b. de limão
- 100ml de vinho branco

### Modo de preparação

1

Coloque num tabuleiro os legumes, metade do azeite, o vinagre de sidra original, o vinho branco e o sumo de limão.

2

Disponha os lombos de robalo enrolados e tape com papel vegetal.

3

Leve ao forno a 150°C, por cerca de 25 minutos.

4

Coza as batatas com pele, escorra, descasque-as e esmague-as com garfo, adicionando o restante azeite.

5

Forme quenelles (formato dos pastéis de bacalhau) do puré de batata e disponha os lombos de robalo por cima, regando com algum caldo da cozedura e dos legumes.

### Produtos utilizados



Reserva  
Azeite Virgem Extra



Sidra Original  
Vinagre de Sidra

Veja também

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Médio

*Risotto de açafraão com robalo e piso de ervas*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Salmão com molho de laranja, puré de ervilha e espinafres*

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Fácil

*Tagliatelle com camarões, rúcula, pimentos e curgete*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Arroz negro com camarões*

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Médio

*Polvo com esmagada de batata doce e espinafres*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide