



Rodaballo a la sidra

COMENSALES

4

DIFICULTAD

Fácil

Elaboración

- 1 Descongelamos el rodaballo en la nevera en un recipiente con rejilla y tapado.
- 2 Para descongelar los berberechos los sumergimos en agua con sal hasta que pierdan la textura de congelados, cambiando el agua 2 o 3 veces.
- 3 Salpimentamos el rodaballo y lo enharinamos solo por un lado. Sofreímos el rodaballo en aceite de oliva muy ligeramente por el lado enharinado y reservamos
- 4 Elaboramos un fumet con la cabeza del rodaballo, puerro, zanahoria, media cabeza de ajos, unos granos de pimienta y sal. En la cazuela donde se ha dorado el rodaballo y en el mismo aceite, sofreímos la cebolla y el ajo directamente sin descongelar y una guindilla. Torneamos las patatas y las manzanas, quedando ambas del mismo tamaño y forma, y añadimos.
- 5 Regamos la cazuela con la sidra cuando estén sofritos la cebolla y el ajo, y las patatas y las manzanas empiecen a cocinarse y esperamos a que se evapore el alcohol.
- 6 Incorporamos unos 200 ml de fumet, y los berberechos y cocinamos hasta que espese ligeramente la salsa, se abran los berberechos y las patatas estén casi en su punto.
- 7 Llevamos al horno a 180° unos siete minutos. Servimos enseguida y... ¡A disfrutar!

Ingredientes

1 rodaballo grande

200gr de berberechos con concha

100gr de cebolla picada

1 cda. de ajo troceado

100ml de sidra de manzana

1 guindilla

2 manzanas

5 patatas pequeñas

Harina para rebozar

Puerro

Zanahoria

1/2 cabeza de ajos

Sal y pimienta