



Rodaballo al horno

Raciones: 3-4

Preparación: 5 '

Cocción: 15 '

Total: 20 '

El rodaballo es un pescado blanco semigraso de carne sabrosa y gelatinosa. Suele imponer a la hora de cocinarlo, pero en realidad es muy sencillo, como casi todos los pescados. Lo mejor es que pidas en la pescadería que te lo corten en rodajas o en filetes, así te será aun más fácil de servir una vez cocinado.

Ingredientes

- 1 rodaballo entero, en filetes o en rodajas
- Aceite de oliva, ghee o mantequilla
- Eneldo o romero seco
- Rodajas de limón, opcional

Instrucciones

1. Calienta el horno a 200 °C.
2. Coloca el rodaballo en la bandeja del horno, sobre papel de horno.
3. Rocía con un poco de aceite de oliva y añade eneldo o romero al gusto por encima. Si usas ghee o mantequilla, no hace falta que lo derritas antes, puedes colocar trocitos por aquí y por allá. Coloca también por encima las rodajas de limón, si decides usarlas.
4. Hornea durante unos 15 minutos a 200 °C si está en filetes o rodajas, 20-25 minutos si está entero, dependerá del tamaño.
5. Sirve tal cual o acompañado de la salsa que prefieras.