

RODABALLO RELLENO “EL CANTÁBRICO”



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 Rodaballo de 1.8 kg.
- 200 gr de gulas frescas.
- ¼ gr de gambas frescas.
- 3 Patatas.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Cebolla.
- ½ litro de caldo de pescado casero.
- Vino blanco bueno.
- ¼ kg tomates cherri.
- 2 Dientes de ajo.
- Un poco de perejil.



PREPARACIÓN

Se le quita la espina al rodaballo que quede unido por la cola y la cabeza, le aconsejo que se lo hagan en la pescadería tradicional porque no es fácil.

En una cazuela hacer gambas al ajillo cuando estén a medio hacer añadir las gulas, una vez que estén hechas se reservan. En una besuguera pochar en el horno, patata, pimiento rojo, pimiento verde y cebolla todo cortado en rodajas, sal y aceite de oliva, cuando esté hecho se le añade el caldo de pescado sin que llegue a cubrirlo.

A continuación colocar el rodaballo encima, rellenarlo como si fuera un bocadillo con gambas y gulas incluido los ajos y el aceite, una vez relleno echarle un chorro de vino de Rueda. EL CANTÁBRICO: un machacado de ajo y perejil por encima y tomates cherry alrededor para darle presentación.

El tiempo de horno a 160°C es de 20-30 minutos aproximadamente.