# Rodaballo al horno con patatas panadera y ajada.

Rodaballo al horno con patatas panadera y ajada

Rodaballo, que gran pescado. Ayer en mi compra habitual vi unos rodaballos preciosos y me puse manos a la obra. La verdad es que estaba lloviendo y mi intención era hacer un arrocito melosete de pescado, pero no me pude resistir ante semejante ejemplar.

Gustó mucho la receta en Intagram, hay veces que subo el paso a paso allí de lo que solemos comer en casa, y como me han preguntado varias cosillas, pues hoy en un ratito me he

decidido a contarlo bien. Y además la misión de este blog es dejar a mis hijos un recetario ilustrado de las recetas de familia y de su mamá.

Este pesaba 1.6 kg , ideal para 3 o 4 personas. Normalmente el pescado me gusta hacerlo muy natural, no enmascarar el sabor de un producto fresco. Así que con una base de patatas panadera , cebolla en juliana y una ajada con un toque de cayena resultó excelente.

Respecto al asado , siempre lo he preparado directamente al horno, calor arriba y abajo y programando la temperatura y su tiempo dependiendo del tipo de pescado y su peso. Pero ayer decidí probar , al igual que hago frecuentemente con las carnes, tapar los primeros minutos hasta que suelte los primeros jugos y después terminar destapado. Para esta pieza , lo he tenido 30 minutos , calor arriba y abajo a 190 grados.

**INGREDIENTES:**

- 1 rodaballo fresco de 1.6 kg.
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla
- 6 ajos
- 3 guindillas ( esto al gusto)
- sal , molinillo de pimienta y limón seco. ( Carmencita)
- vino blanco al gusto ( un chorrito)
- aceite de oliva virgen extra
- aceite de perejil ( poner en un procesador de alimentos o batidora , las hojas limpias de perejil , sin tallos. Picar y añadir aceite de oliva. Esto lo podéis conservar en la nevera e ir utilizando)

**PREPARACIÓN:**

Paso 1:

Yo pedí en la pescadería que me quitasen aletas y evisceraran el rodaballo.

En casa lo limpio bajo el grifo y seco bien.

Salpimentar bien por ambas caras el pescado , y preparamos la mise en place.

Pelar y cortar las patatas, tipo de corte panadera. Si no las vaís a utilizar enseguida ponerlas en un bol con agua y sal, a mí me va genial porque no se ennegrecen.

La cebolla en juliana, los ajos laminados y el aceite de

perejil lo he sacado de la nevera a temperatura ambiente.

Paso 2:

En una cazuela apta para horno vamos a poner las patatas salpimentadas y con el aceite de perejil. Yo tengo 2 botes de cristal en la nevera , uno perejil y aceite , el otro con la salsa Mery ( ajo, aceite y perejil).

Después la cebolla en juliana , un chorrito de vino blanco y sobre el lecho de patatas y cebolla el rodaballo con la piel oscura hacia arriba. Ya estaba salpimentado con anterioridad, ahora solo añadimos un buen aceite de oliva.

El horno lo tenemos precalentado a 190 grados, aunque la temperatura depende de cada horno, ojo. Lo voy a tapar con papel de aluminio y lo dejaré así unos 12 minutos, que vaya soltando sus jugos. Después ya de manera tradicional , sin tapar.

Paso 3:

Mientras se va terminando el asado , ponemos en una sartén los ajos laminados con las guindillas , hasta que se doren. Verter sobre el rodaballo y trinchar el pescado. Os dejo una foto de uno de los cortes , donde se ve lo jugoso que se queda.

Rodaballo al horno con patatas panadera y ajada