

Receta de Rodaballo al Azafrán

02 Feb 2018



Buenos días a tod@s, como ya os he dicho algunas veces de vez en cuando os dejaré alguna receta de pescado porque es muy sano y bueno para nuestra salud, para hoy os dejo esta receta de **Rodaballo al Azafrán** y espero que os guste.

Ingredientes

- Rodaballos (dos o más según comensales)
- Patatas (tres)
- Azafrán (unas hebras)
- Cava (un vaso)
- Harina de maíz (maicena)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Preparar un caldo con las cabezas y las espinas de los rodaballos, poniéndolo en una cacerola con agua, sal y unas ramas de perejil, dejar hervir entre 8/10 minutos
2. Precalentar el horno a 200°
3. Salpimentar los filetes de rodaballo y colocarlos en una fuente para horno con un chorrito de aceite, hornear unos 10/12 minutos
4. Colar el caldo y añadir las hebras de azafrán y el vaso de cava y dejar al fuego para que se reduzca
5. Cuando reduzca, añadir un poco de maicena disuelta en agua para espesar la salsa
6. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas, ponerles un poco de sal y colocarlas circularmente en una sartén con aceite, dejar que se frían primero por un lado y después darlas la vuelta para que se doren por el otro lado
7. Colocar en cada plato una base de patatas fritas y encima el filete de rodaballo, echar un poquito de la salsa preparada y adornar con una ramita de perejil
8. Servir caliente y....buen provecho!!!