



EL RODABALLO Y MARQUÉS DE VIZHOJA

Recetario



Alberto Sanmartín Pereira

Colaboradores:



Centros
Integrados
Formación Profesional

Prodemar

Stolt Sea Farm 

El rodaballo de Marqués de Vizhoja “salta” a la cocina con propuestas de maridaje.

En la botella del vino blanco **Marqués de Vizhoja** lleva conviviendo más de medio siglo el rodaballo; pescado que aparece en este vino desde el año 1968, y cuya finalidad era la de informar a los consumidores acerca de la perfecta combinación entre el pescado y el vino blanco. **Maridaje**

Es por ello que hemos decidido cerrar una colaboración con **CIFP Carlos Oroza** y **Stolt Sea Farm – Prodemar** para desarrollar propuestas de maridaje, logrando así la perfecta combinación en las mejores manos.

Este recetario es el reflejo de un primer trabajo con esta colaboración; propuestas culinarias diseñadas por los propios alumnos y llevadas ante un jurado. De aquí, se han seleccionado dos de las recetas más destacadas.

Deseamos que disfrutéis este recetario tanto como nosotros lo estamos haciendo.

Proponnos tu receta de rodaballo con Marqués de Vizhoja y háznosla llegar a elvinodelrodaballo@marquesdevizhoja.com



Ricardo Fernández Guerra, profesor que dirige el proyecto en CIFP Carlos Oroza.



RODABALLO Y CALDEIRADA CON PAJA DE PUERRO Y ACEITE DE LIMA

Jose Manuel Abalo Aragunde

Tiempo: 50 min | Dificultad: Alta

Ingredientes:

80 g de rodaballo
150 g de zanahoria
300 g de cebolla
500 g de puerro
1 patata
1 cucharada de salsa de soja
500 ml vino blanco Marqués de Vizhoja
4 limas
2 cucharadas de pimentón dulce
2 l de fumet
3 dientes de ajo
300 ml de aceite de girasol

Elaboración:

Caldeirada. Picar las hortalizas en pequeños dados y sofreír. Añadir el pimentón y cocinar. Añadir la salsa de soja y el vino. Reducir.

Seguidamente añadir el fumet y cocinar. Finalmente triturar y pasar por el colador.

Paja de puerro. Picar la parte blanca del puerro en juliana fina y regular. Freír entre 160 -170 ° C hasta un ligero tostado.

Aceite de lima. Retirar la piel de la lima sin la parte blanca. Envasar al vacío y confitar a 68° C una hora y media.

Rodaballo. Cortar el rodaballo en lingotes regulares y cocinar al vacío con un chorro de aceite de oliva y sal a 52° C 12 min. Finalmente, marcar por el lado de la piel.



Rodaballo y caldeirada con paja de puerro y aceite de lima



RODABALLO DEL HUERTO

Jose Antonio Arca

Tiempo: 45 min | Dificultad: Baja

Ingredientes:

4 lomos de rodaballo
1/2 vaso de aceite de oliva suave
200 ml de vino blanco
Marqués de Vizhoja
1 diente de ajo
1 cebolla pequeña dulce
2 rodajas de pimiento rojo
1 ajete tierno
2 zanahorias
2 patatas pequeñas
2 vasos de agua
1 rama de perejil

Elaboración:

Cortar finamente todas las hortalizas y vegetales y rehogar en aceite hasta que estén blandas. Añadir la mitad del vino y dejar reducir, Añadir el agua caliente y dejar hervir.

Colocar el rodaballo previamente salado en una sartén. Añadir el vino restante y cubrir con el caldo de verduras. Ponerlo a fuego muy bajo sin que llegue a hervir unos 10 minutos, aproximadamente.

Añadir el jugo sobrante a las verduras y licuar bien. A continuación colar. Rectificar de sal y calentar ligeramente. Se puede añadir algo de azafrán.

Colocar en la bandeja del horno un fondo de salsa y los trozos de rodaballo encima. Calentar el conjunto a 160° C (precalentado) unos 2 minutos.

Emplatar con fondo de salsa, colocar encima el pescado y decorar a gusto.

Se puede decorar con pétalos, brotes o perejil fresco.

Se puede guarnecer con aceituna negra en rodajas y mahonesa de anchoa.



Rodaballo del huerto



RODABALLO AL GRILL CON HORTALIZAS

David Busto Rey

Tiempo: 45 min | Dificultad: Baja

Ingredientes:

1 lomo de rodaballo de 150 g
1/2 patata
1/2 pimiento rojo
1/2 de cebolla
1 pizca de perejil
2 dientes de ajo
1 pizca de sal
4 uds de brotes decorativos verdes
2 cucharas de aceite
1/2 cuchara de limón
2 cucharas de vino blanco
Marqués de Vizhoja

Elaboración:

Pelar y cortar el pimiento y la cebolla. Pelar la patata y cortarla en rodajas sobre el pimiento y cebolla.

Meter la patata, el pimiento y la cebolla en el horno a 180° C, rociando con aceite, el vino y la sal durante 20 minutos. Picar el perejil y el ajo sobre el rodaballo. A continuación, hacerlo a la plancha con unas gotas de limón.

Para la presentación, colocar la cebolla y el pimiento como base para el rodaballo. Finalmente, rodear con patata cortada en rodajas y decorar con brotes.



Rodaballo al grill con hortalizas



RODABALLO AL TOQUE DULCE PICANTE

Claudia Shirley Espinel Castrillon

Tiempo: 50 min | Dificultad: Baja

Ingredientes:

300 g de rodaballo
350 g de calabaza
200 g de patata
100 g de zanahoria
1/2 cucharada de mantequilla
100 ml de nata
Cucharas pequeñas de especias
(jengibre, pimienta, curry...)
100 g de puerro
90 g de tomate cherry
1 pizca de sal
1/4 de taza de aceite de oliva

Elaboración:

Pelar la calabaza y la patata y cortarlas en trozos del tamaño de un azucarillo. Cocer todo junto y posteriormente triturar con la batidora. Una vez obtenida la crema, pasar por un colador para homogeneizar.

Añadir sabor con media cucharadita de pimienta blanca, un cucharada de curry y una cucharada sopera rasa de jengibre. Agregar pizcas de sal hasta que consigamos el punto idóneo.

Incorporar media cucharada de mantequilla y la nata.

Cortar el puerro en juliana y saltearlo un poco para conseguir una textura crujiente.

Saltear también el tomate cherry. Hacer el rodaballo en una sartén.

Colocar el puré de patata y calabaza en la base de un plato y sobre este el rodaballo. Decorar con el puerro frito y el tomate cherry.



Rodaballo al toque dulce picante



RODABALLO C/CHUTNEY DE TOMATE HUERTA OROZA

Diego Garcia Garcia

Tiempo: 45 min | Dificultad: Baja

Ingredientes:

150 g de rodaballo
2 tomates
1 cucharada de jengibre
1 rama de canela
2 cucharadas de azúcar moreno
40 g de calabaza
1/2 cebolla
1 zanahoria
Flores y tomatitos de la huerta

Elaboración:

Con los tomates, el aceite, y el jengibre hacemos el chutney a fuego lento para aromatizarlo. Añadir el azúcar y lo triturar. A continuación, rehogar la cebolla hasta que quede marrón. Añadir la calabaza y la zanahoria para elaborar la crema de calabaza. Marcar el rodaballo en la plancha. Finalizar en el horno. Para emplatar, hacer una lágrima de crema de calabaza, unos puntos de chutney, las flores de huerta y en el medio el rodaballo.



Rodaballo c/chutney de tomate huerta oroza



RODABALLO EN SALSA DE TOMATE

Jaime González Piñeiro

Tiempo: 45 min | Dificultad: Media

Ingredientes:

- 100 g de rodaballo
- 2 cebollas
- 2 tomates
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada sopera de miel
- 2 patatas
- 1/2 vaso de vino blanco
- Marqués de Vizhoja
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta blanca
- 1 cucharilla de café de mantequilla

Elaboración:

- Cortar la cebolla y la zanahoria en juliana y pochar.
- Cortar los tomates en gajos y añadir.
- Pelar y cocer las patatas.
- Pochar 100 g de cebolla, añadir la miel una vez pochada y seguir cociendo 2 min más.
- Cuando la patata esté cocida, triturar y añadir la mantequilla.
- Cuando la cebolla, la zanahoria y el tomate estén pochados, triturar y seguir cociendo 10 minutos más.
- Cortar el rodaballo en cuadrados y ponerlo en la plancha con un poco de aceite de oliva.



Rodaballo en salsa de tomate



RODABALLO PANADERA

Johan Sebastian Lesmes Moya

Tiempo: 50 min | Dificultad: Media

Ingredientes:

200 g de rodaballo
1 cuchara sopera de pimienta roja
1 cuchara sopera de pimienta verde
2 patatas
1 cebolla
300 ml de vino blanco
Marqués de Vizhoja
1 cazo de 1/4 de fumet
1 cuchara sopera de aceite
1 manojo de cebollino
1 manojo de perejil
2 dientes de ajo

Elaboración:

Pelar y cortar la patata en panadera y reservar.
Cortar los pimientos y la cebolla en juliana y saltear un poco.
En una bandeja metemos la patata y la verdura en juliana, lo mojamos con un poco de fumet y vino blanco. Salpimentar.
Meter en el horno a 180° C unos 15 minutos.
Mientras la patata está en el horno, triturar el cebollino, el perejil y el ajo con un chorrito de aceite de oliva.
Marcar el rodaballo en la plancha. Pintar con la mezcla de hierbas trituradas.
Emplatar, primero la patata y luego encima el rodaballo.



Rodaballo panadera



RODABALLO EN PAPILOT A LA SALSA DE LIMÓN

Leye Maleye

2º receta
ganadora

Tiempo: 30 min | Dificultad: Baja

Ingredientes:

200 g de rodaballo
40 g de cebolla
30 g de zanahoria
40 g de puerro
20 g de pimiento verde/rojo
20 g de patatas
1 limón
10 g de perejil
3 dientes de ajo
1 pizca de sal
1 chorro de vino blanco
Marqués de Vizhoja
200 ml de aceite de oliva
1 pizca de pimienta

Elaboración:

Preparar el pescado y salpimentar.

Cortar las verduras en juliana y pochar un poco sin que coja color salpimentando. Añadir un poco de vino blanco.

Pelar la patata, hacer bolitas con la cuchara francesa y saltear un poco.

Colocar encima de un papel aluminio las verduras salteadas, las bolitas de patatas y el rodaballo por encima. Echar un poco de aceite, cerrar bien y hornearmos a 200° C durante 10 minutos.

Salsa de limón: Triturar bien el perejil, el ajo, el aceite y el jugo de limón.

Emplatar en un plato sopero con la patata en la base, las hortalizas encima, y sobre estas, el rodaballo con la piel hacia arriba.

Finalmente, salsear con el jugo de cocción caliente.



Rodaballo en papillot a la salsa de limón



RODABALLO CON PATATA GRATÉN Y SALSA DE BRANDY

Aitor Martínez Blanco

Ingredientes:

200 g de rodaballo
2 patatas
4 chalotas
3 cucharas de mantequilla
150 g de aceite de oliva
200 ml de vino dulce
100 ml de brandy d´Vizhoja
1 pizca de pimienta
1 pizca de sal
2 ramitas de romero

Tiempo: 90 min

Dificultad: Baja

Elaboración:

Limpiar y desespinar el rodaballo. A continuación sacar lomos.
Pelar una patata y cortarla rodajas finas. Clarificar o fundir la mantequilla.
Poner un papel sulfurizado en un molde rectangular pequeño y colocar una base de patata. Encima de esta base, pintar con la mantequilla y agregar sal y pimienta. Seguir haciendo el mismo proceso hasta colocar toda la patata. Quedarán varios pisos de patata. Poner un papel sulfurizado por encima y otro molde para hacer presión.
Poner un peso encima para que forme el gratén de patata perfecto y meter en el horno 50 minutos a 150° C. Al retirarlo del horno Cuando esté frío reservar.
Por otro lado, infundionar unas ramitas de romero en aceite, y confitar las chalotas. Reducir el vino dulce con el brandy y añadir 3 cucharas del aceite de romero.
Cortar la porción de patata y marcar a la plancha hasta que se dore.
Hacer el rodaballo a la plancha.
Emplatar el gratén, de patata el lomo de rodaballo encima y mojar con la salsa.



Rodaballo con patata gratén
y salsa de brandy



RODABALLO CON SALSA DE CÍTRICOS CRUJIENTE DE PUERRO Y PURÉ DE PATATA

Sergio Ojea Gondar

Tiempo: 60 min | Dificultad: Media

Ingredientes:

200 g de rodaballo
2 cucharas de mantequilla
2 cucharas de zumo de limón
1 cuchara de zumo de lima
2 cucharas de zumo de naranja
1 pizca de puerro
2 patatas
3 cucharas de vino blanco
Marqués de Vizhoja
6 cucharas de aceite de girasol
2 cucharas de brandy d´Vizhoja

Elaboración:

Cocer la patata. Reducir el vino blanco con el brandy.
Cuando la patata esté cocida, triturarla agregando la reducción del vino y brandy.
Derretir la mantequilla y añadir el zumo de limón, lima y naranja.
Hacer una juliana de puerro y freír en aceite templado.
Pasar por la plancha el rodaballo.
A hora de emplatar, poner un poco de puré en el fondo del plato.
Encima del rodaballo, poner un poco de salsa de cítricos.
Para finalizar, añadir el puerro frito encima del rodaballo y de la salsa.



Rodaballo con salsa de cítricos,
crujiente de puerro y puré de patata



RODABALLO A LA PLANCHA Y SALSA DE VINO BLANCO

Alberto Sanmartín Pereira

1º receta
ganadora

Tiempo: 45 min | Dificultad: Media

Ingredientes:

250 g de filete de rodaballo
2 tazas de vino blanco
Marqués de Vizhoja
4 tazas de nata
1 cucharada de mantequilla
2 cucharas de maicena
1 pizca de menta
1 pizca de lima
1/2 pieza de boletus edulis
1 pieza de chalota
1 cucharada de aceite de oliva
1/2 cucharada de sal

Elaboración:

Salsa de vino blanco. Añadir el vino y dejar reducir. De seguido, incorporar la nata y dejar que reduzca otro poco. Ligar la salsa con una papilla que elaboraremos a partir de la mantequilla clarificada y la maicena. Agregar esta papilla buscando que la salsa coja cuerpo. A continuación reservar.

Confitar la chalota en aceite de oliva durante unos 30 minutos a fuego lento y reservar.

En una sartén o plancha bien caliente cocinar el rodaballo, primero por la parte de la piel y después por la parte de la carne.

Una vez cocinado el rodaballo, marcar el boletus vuelta y vuelta. Espolvorear la menta picada por encima.

Regenerar la salsa. Calentar la chalota confitada

Emplatado. Salsa en la base, rodaballo encima y el boletus apoyado en el rodaballo. Colocar la chalota al lado del filete de rodaballo. Para terminar, con la ayuda de un rayador, añadir la ralladura de la lima por encima del plato.



Rodaballo a la plancha y salsa de vino



RODABALLO CON SALSA DE SETAS, CALABAZA CARMELIZADA Y ACEITE DE PEREFIL

Lara Sanmartín Rodríguez

Tiempo: 50 min | Dificultad: Media

Ingredientes:

500 g de rodaballo sin espina
10 boletus
1/2 cebolla pequeña
1 puerro
1/4 de calabaza
2 cucharas de mantequilla
1/2 vaso de brandy d´Vizhoja
2 vasos de fumet de rodaballo
2 cucharas de azúcar moreno
2 cucharas de aceite de oliva
1 manojo de perejil
3 pizcas de sal
2 pizcas de pimienta

Elaboración:

Salsa. En un cazo añadir la mitad de la mantequilla. Fundirla y la pocharla con la cebolla y el puerro. Una vez pochados, añadir los boletus cortados. Dejar que se hagan a fuego medio y salpimentar.

Cuando esté todo cocinado, añadir el brandy y dejar evaporar. Añadir el fumet de rodaballo y dejar que se cocine y evapore la mitad del líquido. Reservar.

Cortar la calabaza en dados. Fundir el resto de la mantequilla y mezclarla con el azúcar moreno. Agregar a la calabaza y remover. Salpimentar y llevar al horno a 180° C hasta que esté dorada y tierna.

Añadir un poco de la calabaza a la salsa de setas y triturar. Colar por un chino y reservar.

Aceite de perejil. Escaldar el perejil y triturar con un poco de agua hasta que se forme una pasta y añadir el aceite. Triturar bien. Colar y reservar.

Marcar el rodaballo por la parte de la piel durante 1 minuto, y después por el otro lado y retirar.

Finalmente, montar el plato y decorar con unas flores y medio boletus que habremos planchado previamente.



Rodaballo con salsa de setas, calabaza caramelizada y aceite de perejil



RODABALLO CON PATATA PLANCHA Y SALSA ROJA

Andrés Torreiro Álvarez

Tiempo: 50 min | Dificultad: Media

Ingredientes:

80 g de rodaballo
135 g de tomate
76 g de cebolla
30 g de puerro
25 g de pimienta verde
40 g de patata
3 cucharas de aceite de oliva 0,4
1/2 cucharita pequeña de sal
2 g de pimienta negra
1 diente de ajo
5 g de pimentón dulce y picante

Elaboración:

Cortar la cebolla y el tomate en brunoise.
En un cazo colocar aceite de oliva 0,4, la cebolla y el tomate y dejar pochar con un poco de sal y pimienta. Una vez pochado, triturar con la batidora y colar por un chino.
Cortar el puerro y el pimienta verde en juliana muy fina. Saltear en una sartén.
Lavar la patata. Medio cocer con piel. Cortarla en lonchas y marcarlas en la plancha.
Salpimentar el rodaballo. Pasar por la plancha caliente para marcarlo y después meterlo al horno hasta que acabe de hacerse.
Hacer una ajada para bañar el rodaballo una vez emplatado.



Rodaballo con patata plancha y salsa roja



Vino Blanco
Marqués de Vizhoja

Colaboradores:

