



"RODABALLO RÍA"

Juan Vaázquez Vaázquez

Ingredientes:

1 rodaballo ría 1'5kg
2 tomates
Pimiento italiano
2 cebollas
3 patatas
Aceite de oliva
Vino blanco
Marqués de vizhoja
Sal gorda
Orégano

Elaboración:

Empezamos pelando las patatas y dándoles un toque en la sartén, luego hacemos el pimiento y la cebolla un poquito en la sartén con aceite. Empapamos bandeja con un buen aceite de oliva y hacemos una camita de patatas, cebolla, tomate y pimiento. Se añade sal a la camita ya precocinada y un poco de orégano, añadimos con un pulverizador vino Marqués de Vizhoja a toda la cama y ponemos el rodaballo encima, dándole tres cortes; no profundos en la parte superior, y se pulveriza de nuevo, añadiendo sal gorda encima. Se calienta el horno y una vez caliente, añadimos la bandeja con todo el producto a 180 grados unos 30 minutos, en el minuto 25 pulverizamos otra vez.

