



RODABALLO CON PIL-PIL DE CÍTRICOS

DIFICULTAD: FÁCIL · TIEMPO: 45 MIN · INGREDIENTES PARA 4 PAX.

- 1 RODABALLO DE 1,5 -2 KG
- 4 PATATAS GRANDES PELADAS
- 1 BULBO DE GENJIBRE
- 2 LIMAS
- 2 POMELOS
- CARDAMOMO
- 2 REMOLACHAS FRESCAS
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- SAL GORDO
- 2 CHILES
- HOJAS DE COLEO O PENSAMIENTOS

EL ACEITE DE CÍTRICOS: en un bol ralla mos la piel de los cítricos procurando no tocar la parte blanca. Exprimi mos el zumo y lo mezcla mos con el triple de aceite de oliva. Picamos un chile y el cardamomo y se lo añadimos. Pelamos y picamos muy fino un trocito de genjibre. Removemos bien para que se mezclen los sabores. Reservar

LAS PATATAS: las cortamos en medallones de 2 cms de grosor. Las metemos en un molde lo suficientemente grande para que quepan todas sin montarse, ponemos una pizca de sal, las cubrimos con aceite de oliva y las introducimos en el horno a 140 ° c, 35 min.

EL RODABALLO: corta mos los lomos a la mitad. En una plancha caliente o en una sartén con unas gotas de aceite dora mos el pescado, primero por la piel y 2 minutos por cada lado. Los pasa mos a una bandeja y los regamos con el aceite de cítricos. Horneamos a 190°C durante 10 min.

LA REMOLACHA: freimos la remolacha cortada en finas láminas que se puedan doblar y casi transparentes, en aceite que no llegue a humear. Les damos vueltas a medida que vayan perdiendo color, y las escurrimos en papel absorbente.

EL PIL - PIL: con un colador fino mezclamos el jugo que ha soltado el pescado en la bandeja, añadiendo unas gotas de agua fría, frotando la red del colador con la superficie de la bandeja y añadiendo un poco de aceite crudo.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN: colocamos tres medallones de patata en el fondo del plato con unas cucharadas de pil-pil. Sobre ellas un lomo de pescado cortado en dos y superpuesto. Con este pil-pil regamos el pescado y lo decoramos con la remolacha crujiente para darle volumen al plato. Decoramos con hojas de cóleo o con pensamientos y rallamos unos cítricos sobre el plato ya montado, para darle frescor.