

RODABALLO CON SETAS

DIFICULTAD: FÁCIL · TIEMPO: 25 MIN · INGREDIENTES PARA 4 PAX.

- 1 RODABALLO DE 1,5 -2,0 KG
- 4 HUEVOS
- 2 PANES PRECOCIDOS CONGELADOS
- 300 GRS DE SETAS MIXTAS
- CEBOLLINO FRESCO
- ROMERO FRESCO
- 2 CUCHARADAS DE MIEL
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- SAL EN ESCAMA

LA GUARNICIÓN: limpia mos las setas con un paño o papel. Las troceamos en cuartos y en una sartén, las salteamos con aceite y unas ramas de romero a fuego fuerte, 6 minutos. Reservar.

EL RAVIOLI DE HUEVO: con el pan congelado y colocado sobre un lateral cortamos láminas finas para que se puedan doblar, 2 por persona. Pondremos una lámina sobre la otra en forma de cruz, y en la unión pondremos la yema de huevo. Solapamos con el pan y lo regamos con aceite para que se peguen las láminas. Lo horneamos en una bandeja sobre un trozo de papel de horno, a 190°C, 8 minutos.

EL ACEITE DE CEBOLLINO: en un vaso de triturar echamos el cebollino picado, la miel y aceite suficiente para triturar durante 4 minutos, y lo pasamos por un colador fino. Reservar.

EL PESCADO: marcamos los toros de pescado, con la espina, con dos cucharadas de aceite de oliva hasta que se dore por ambas caras. Lo pasamos a una bandeja de horno y lo regamos con el aceite de cebollino. Acabar en el horno a 190°C durante 5 minutos.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN: pintamos un círculo de aceite de cebollino y en el centro del plato colocamos una rodaja de rodaballo con unas setas encima. En una esquina situamos un bouquet de setas sobre las que colocaremos el ravioli de huevo. Decoramos con unas hojas de romero y unas ramitas de cebollino.