



# RODABALLO EN SU HÁBITAT

DIFICULTAD: MEDIA · TIEMPO: 35 MIN · INGREDIENTES PARA 4 PAX.

- 1 RODABALLO DE 1,5- 2 KG
- 16 ALMEJAS
- 2 MANOJOS DE ACELGAS
- 2 MANOJOS DE AJOS TIERNOS
- 1 TARRO DE HUEVAS DE TRUCHA
- 1 PAN CRUDO CONGELADO
- 2 TOMATES PELADOS Y SIN SEMILLAS
- PIMENTÓN DULCE
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- SAL EN ESCAMA
- PEREJIL FRESCO
- BROTOS DE CEBOLLA

**LAS MIGAS:** cortamos el pan congelado en láminas de medio centímetro, les retiramos las cortezas y las picamos en trocitos pequeños. En una sartén ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y doramos las migas removiéndolas constantemente para que se doren bien. Una vez doradas añadimos pimentón dulce y perejil picado con el fuego apagado.

**LAS ACELGAS Y LOS AJETES:** con las espinas del rodaballo hacemos un caldo en 3 litros de agua hirviendo durante 20 min. A continuación colamos el caldo en otra olla y levantamos hervor para escaldar las hojas de acelgas, sin los tallos, durante 4 minutos. A continuación las enfiamos con agua y escurrimos presionando.

En una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva doramos los ajetes cortados en medallones pequeños. Cuando empiecen a cocinarse, los troceamos un poco y los añadimos en los ajetes. Saltear con fuego vivo 5 minutos y salar al gusto.

**LAS ALMEJAS:** pelamos los tomates, los picamos en cuadraditos y el ajo en láminas. En una sartén doramos el ajo y añadimos el tomate. Lo salteamos 5 minutos y cuando comience a ablandarse añadimos las almejas y  $\frac{1}{2}$  vaso de caldo de rodaballo. Cocinamos a fuego medio con la olla tapada hasta que las almejas abran.

**EL RODABALLO:** en el mismo caldo escaldamos los lomos de rodaballo enroscados con la piel hacia adentro y atravesados con brochetas, durante 4 minutos. A continuación los colocamos en una bandeja de metal y después de regarlos con aceite los introducimos en el horno a 190°C, 10 minutos.

**MONTAJE Y PRESENTACIÓN:** colocamos una hoja entera de acelga pegada al plato y el resto en un montoncito. Encima colocamos un lomo de rodaballo con la piel hacia arriba sobre el que espolvoreamos las migas de pan con pimentón y colocamos unas alrededor del rulo de rodaballo y otras repartidas por el plato. Para darle volumen, introducimos unos brotes de cebolla acompañados de huevas de trucha y sal en escama.