

## Receta Cepesca:

---

### Receta: Rodaballo a la plancha con pilpil de gambas sobre base de patatas panaderas

Os traemos una sabrosa y original receta de rodaballo para que hagáis en vuestros días especiales. Está tan deliciosa que no quedará nada en el plato.



#### Ingredientes:

- 4 lomos de rodaballo con piel
- 3 dientes de ajo
- 300 gr. de gambas peladas
- Aceite de oliva virgen extra
- Vino blanco
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- 2 cebollas
- Una hoja de laurel
- AVECrem de pescado (opcional)

#### **Acompañamiento: Patatas panaderas:**

- Patatas
- Aceite de girasol

#### Preparación

En nuestra pescadería habitual pedimos que nos limpie nuestro rodaballo: es decir, que nos quite la cabeza y la columna y nos lo separe en 4 lomos limpios. Nos llevamos la cabeza y la columna para hacer un caldo que vamos a usar.

Cuando lleguemos a casa, vamos a preparar primero nuestra base de patatas panaderas y, mientras se hacen al horno, hacemos nuestro pescado.

### ***Acompañamiento patatas panadera:***

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas finitas. Ponemos a calentar el aceite en abundancia en una sartén y marcamos las patatas durante 5- 10 minutos. Después las sacamos, las escurrimos y mientras preparamos el pescado las dejamos hacerse en el horno. Unos treinta minutos.

### ***Para el rodaballo:***

Pelamos y picamos una de las dos cebollas. Y por otro lado los ajitos. Después pelamos la otra cebolla y la dejamos entera.

Con la cabeza y la columna de nuestro rodaballo hacemos nuestro fumé de rodaballo: que significa, un caldo de pescado. En una cacerola echamos un par de vasos de agua llevada a ebullición y añadimos la cabeza y la columna. También podemos añadirle un avecrem de pescado. Y lo dejamos que hierva. Si queremos le metemos una cebolla pelada entera y una hoja de laurel. Y lo que nos guste echarle al caldo.

Por otro lado, salpimentamos los lomos por un lado y por otro. A continuación, ponemos un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén y vamos a poner el rodaballo con la piel hacia arriba unos 3 minutos. Y luego le damos la vuelta y otros 3 minutos.

Mientras se hace el rodaballo a la plancha (y adquiera color blanquecino), en otra sartén vamos a preparar nuestro pilpil de gambas: ponemos un poco de aceite y freímos la cebolla picada y el ajito. Lo hacemos hasta que se doren, y añadimos las gambas. Las cocinamos bien durante algo más de dos minutos y hasta que tengan el color rojizo. Después añadimos un vaso de vino blanco y un poco de nuestro fumé de pescado. Añadimos el perejil. Dejamos que se reduzca y reservamos. Probamos y sazonamos al gusto. Con un colador pasamos la salsa y removemos bien poniendo más aceite para que espese. Reservamos las gambas. Para que quede un pilpil perfecto, tiene que poder cogerse la salsa casi con tenedor.

### **Emplatado:**

Sacamos las patatas panaderas del horno y ponemos encima los lomos de rodaballo. Después vertemos la salsa de pilpil y añadimos las gambas. Lo podemos hacer sobre la propia bandeja de horno o servirlo así en cada plato individual.

*Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita [www.cepesca.es](http://www.cepesca.es)*