



Lombos de robalo cozidos com legumes e purê de batata

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Médio

Custo
Médio

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

100ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

20ml de Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 4 unidades de robalo (+/- 400g cada)
- 460g de batata para cozer
- 80g de cebola
- 40g de cenoura ralada
- Q.b. de gengibre
- Q.b. de limão
- 100ml de vinho branco

Modo de preparação

1

Coloque num tabuleiro os legumes, metade do azeite, o vinagre de vinho branco, o vinho branco e o sumo de limão.

2

Disponha os lombos de robalo enrolados e tape com papel vegetal.

3

Leve ao forno a 150°C, por cerca de 25 minutos.

4

Cozinhe as batatas com pele, escorra, descasque-as e esmague-as com um garfo, adicionando o restante do azeite.

5

Forme quenelles (formato dos bolinhos de bacalhau) com o purê de batata e disponha os lombos de robalo por cima, regando com algum caldo da cozedura dos legumes.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Vinho Branco

Vinagre

Veja também

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏰ Médio 🍽 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏰ Demorado 🍽 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide