



## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide