



## Lomos de róbalo cocidos con verduras y puré de patatas



Categoría  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Medio



Com quem?  
Con amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

100ml de Gallo Aceite  
Virgen Extra Reserva

20ml de Gallo Vinagre de  
Vino Blanco

- 4 unidades de robalo (+/- 400g cada)
- 460g de patata para asar
- 80g de cebolla
- 40g de zanahoria rallada
- Jengibre, al gusto
- Limón, al gusto
- 100ml de vino blanco

### Modo de preparación

1

Coloque en una bandeja las verduras, mitad del aceite, el vinagre de vino blanco, el vino blanco y el jugo de limón.

2

Coloque los lomos de robalo enrollados y tápelos con papel vegetal.

3

Llévelos al horno a 150°C, por cerca de 25 minutos.

4

Cocine las patatas con piel, escurra, descásquelas y trítúrelas con un tenedor, agregando el aceite restante.

5

Forme quenelles (la forma de los buñuelos de bacalao) de puré de patatas y coloque los lomos de robalo encima, regando con un poco de caldo del cocido o de verduras.

### Produtos utilizados



Reserva  
Aceite de Oliva Virgen Extra



Vino Blanco  
Vinagres Diário



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide