



## Lombos de robalo cozidos com legumes e puré de batata



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

100ml Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

20ml 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. gengibre
- Q.b. 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

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

5

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

### Produtos utilizados



Reserva  
Azeite Virgem Extra



Vinho Branco  
Vinagre

Veja também

---

 Peixe  Demorado  Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

 Peixe  Médio  Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaguetas*

---

 Massas  Médio  Fácil

*Linguini com cavala*

---

 Peixe  Rápido  Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

 Peixe  Médio  Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide