Lombos de robalo cozidos com legumes e puré de batata

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Peixe	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 20ml de Gallo Vinagre Sidra Original
- 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 sidra original, 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 150ºC, 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

Sidra Original

Vinagre de Sidra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide