



# 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 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 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 pasteis 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*

---



*Mais receitas em*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide