

UNO DE NUESTROS CLIENTES ANÓNIMOS NOS HACE LLEGAR ESTA RECETA QUE LA HA LLAMADO RODABALLO AL CAPRICHIO.

INGREDIENTES

- **1 unidad:** 14859 rodaballo 400/600
- **3 unidades:** 12621 patata monalisa
- **1 unidad:** 12993 cebolla juliana
- **2 unidades:** 13881 tomate pera

1. Precalienta el horno a **170°C** mientras preparas las patatas y las cebollas.
2. Lava las **patatas y tomates**, pélalas y córtalas en rodajas finas con un cuchillo, al estilo panaderas.
3. Pela las **cebollas** y córtalas en rodajas finitas
4. Echa un chorrito de **aceite de oliva** en la bandeja de horno que vayas a utilizar y pon encima una cama con la mitad de la **cebolla** y encima la mitad de las **patatas y tomates**. Vierte poco a poco la mitad de la **salsa verde** por encima, si quieres puedes ayudarte con un pincel de cocina para repartirla bien.
5. Ahora otra cama de **cebolla** y otra de **patata y tomates** y vierte por encima casi toda la salsa de nuevo, pero reservando un poco para después pintar el rodaballo con ella.
6. Hornea las patatas durante unos **40 minutos a 170°C**, la idea es que se cocinen y queden tiernas, pero sin llegar a dorarse antes de poner también el rodaballo, así que mejor hornearlas sin la resistencia superior, por ejemplo, solo con resistencia inferior y ventilador.
7. Mientras lava el **rodaballo** bien bajo un chorro de agua fría, escúrralo y sécalo con papel de cocina y hazle unos cortes en la piel y carne, pero sin llegar a la raspa central, para que se hornee perfectamente y no quede crudo por dentro. Cuando las **patatas** estén tiernas, saca la bandeja, pon el **rodaballo** encima, píntalo con la **salsa** que había quedado y de nuevo al horno, ahora sube la temperatura a **180°C** y añade la resistencia superior. El **rodaballo** estará listo en unos **20-30 minutos** si es de este peso, si es más pequeño necesitará menos tiempo, y si es más grande necesitará más.



TIEMPO: 45 MINUTOS
DIFICULTAD: FÁCIL