Rodaballo al Horno

Dificultad:

Ingredientes:
- Un rodaballo de unos 2 kilos
- 6 patatas
- 3 cebollas
- 3 dientes de ajo
- Aceite y sal
- Un chorro de agua
- Medio vaso de vino blanco

PASO 1

Lo primero limpiar y salar el rodaballo, y lo reservamos para mÃ¡s adelante.
DespuÃ©s tenemos que pelar y cortar muy bien las cebollas y patatas en tiritas no muy gruesas.
Colocamos las patatas, ajos y cebollas aÃ±adiÃ©ndoles un poco de sal en la bandeja del horno con un chorrito de aceite y las tenemos 45 minutos a 180Âº.
A continuaciÃ³n colocaremos el rodaballo encima, junto con un chorrito de aceite, medio vasito de vino blanco y un chorrito de agua.
Por Ãºltimo metemos en el horno a 180Âº durante 45 minutos aproximadamente.
El rodaballo estarÃ¡ en su punto cuando con un cuchillo podamos separar la piel con facilidad.