



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 más adelante.

Después tenemos que pelar y cortar muy bien las cebollas y patatas en tiritas no muy gruesas.

Colocamos las patatas, ajos y cebollas añadiéndoles un poco de sal en la bandeja del horno con un chorrillo de aceite y las tenemos 45 minutos a 180°.

A continuación colocaremos el rodaballo encima, junto con un chorrillo de aceite, medio vasito de vino blanco y un chorrillo de agua.

Por último metemos en el horno a 180° durante 45 minutos aproximadamente.

El rodaballo estará en su punto cuando con un cuchillo podamos separar la piel con facilidad.