



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 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide