Róbalo en costra de pistachos



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Róbalo fresco: 1 Filete
Aceite De Oliva:
Pistachos picados: 100 g
Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

le quitamos las espinas al r&oacute

- Balo y lo abrimos por la mitad.
- Llevamos una sartén al fuego con un chorro de aceite de oliva virgen y cocinamos el pescado durante tres minutos colocando el lado de la piel en la base de la sartén.
- Precalentamos el horno a 180ºC
- Pasado este tiempo, cubrimos el **róbalo** con pistachos picados y un toque de ralladura de *limón*
- Agregamos un hilo de aceite de oliva virgen y una pizca de sal.
- Colocamos el *róbalo* en una bandeja y lo llevamos al horno durante 3 minutos más.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/r-balo-en-costra-de-pistachos