

Róbalo con hinojo, tomate y berberechos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Tomate: 1 Unidad

Hinojo: 1 Bulbo

Pimienta:

Berberechos: 350 g

Eneldo fresco: A gusto

Robalo: 1 Unidad

Papas: A gusto

Sal:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200°C. Dejar los berberechos en agua con sal para que suelten toda la tierra.
- Cortar el *limón* en cuartos, el **tomate** en rodajas y picamos el bulbo de **hinojo** en juliana. Reservar una *rodaja de limón* para la decoración.
- Por otro lado, preparar una fuente de horno y poner el *tomate*, el *hinojo*, los cuatro cuartos de *limón* y un chorro de *limón* como base para el pescado.
- Salpimentar el **róbalo** y colocarlo arriba cerrado y regado con un buen chorrito de aceite virgen. Hornear a 200°C durante 8 minutos.
- Seguidamente, colocar encima del *róbalo* los berberechos y dejar cocinar 6 minutos más.
- Después, preparar una *guarnición* para el *róbalo*. Para ello, en una sartén con un buen trozo de *manteca*, incorporar las papas cocidas cortadas a la mitad. Salpimentar e incorporar un poco de *eneldo* picado.
- Emplatar el pescado por un lado y las papas por otro.
- Terminar el pescado con un chorro de aceite y decorar con una hoja de *eneldo*.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/robalo-con-hinojo-tomate-y-berberechos>