

Rodaballo con champiñones y tomates

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Pimienta: A gusto

Champiñones: 5 Unidades

Tomates secos: 4 Unidades

Rodaballo: 1 Unidad

Puerro: 1 Unidad

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Picar el *puerro* y el *perejil* finamente y dejarlo en un bol con aceite.
- Por otro lado, filetear los champiñones y saltearlo junto con el diente de *ajo* y los tomates semisecos picados.
- En una sartén, añadir un par de cucharadas del aceite de hierbas y marcar el *lomo* de rodaballo salpimentado
- Cuando esté prácticamente listo, verter por encima un poco más de aceite de hierbas.
- Servir el salteado de champiñones con el rodaballo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rodaballo-con-champinones-y-tomates>