

Rodaballo con aceite negro de oliva

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Chavela

INGREDIENTES

0	
250 gr	Rodaballo
50 gr	Aceitunas — negras
	Maíz (Choclos) — mini mazorcas
	Tomate cherry
100 gr	Aceite oliva

ELABORACIÓN

Poner las aceitunas negras y deshuesadas en el horno a muy baja temperatura. Unas 8 horas hasta que queden deshidratadas. Dejarlas enfriar y triturarlas con el aceite de oliva.

El rodaballo se hace a la plancha y se pone en plato hondo (bañado previamente con un par de cucharadas del aceite negro en el fondo, y rodeado de las verduras ligeramente salteadas.

Receta copiada de la revista "Jano", de junio 2003.
Me ha parecido interesante el "aceite negro de oliva".
Comentario Canela Molida:

La receta del aceite es de Michel Bras.
300 gr aceitunas negras a la griega
2 dl aceite de oliva
horno 100º toda la noche,
triturar y emulsionar.
Ya lo hice hace tiempo pero con aceitunas de Aragón, está buenísimo, a la pasta le va estupendamente y a cualquier ensalada