

Rodaballo con aceite negro de oliva

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 100° 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