

Rodaballo en salsa de gambas



Ingredientes:

Rodaballo: 1 de más o menos kilo y medio

Gambas: 1/2 k

Jamón serrano: 50 gr

Pimiento rojo: 1

Pimiento verde: 1

Tomates: 2 maduros

Vino blanco: 1 vaso

Harina: 4 cucharadas

Caldo de pescado: 1 vaso

Cebollas: 3 pequeñas

Aceite

Ajo: 2 dientes

Laurel: 1 hoja

Perejil

Colorante alimentario/Azafrán

Guindilla: 1

Sal

Preparación:

1. En una cazuela con un poco de aceite, doramos el ajo muy picado.
2. Una vez dorado se añaden las cebollas, los pimientos, la guindilla y el jamón picado.
3. Se deja rehogar lentamente, agregamos el azafrán/colorante, el vino blanco, la mitad de las gambas peladas y picadas, los tomates pelados y cortados.
4. Todo esto se espesa con una cucharada de harina y se añade unas cucharadas de fumé. Corregimos la sal y dejamos a fuego lento unos 10 minutos. Reservamos.
5. Se limpia el rodaballo y se corta en rodajas o, si hemos hecho filetes, en trozos.
6. Se pasa por harina y se fríe en la sartén ligeramente, previamente salado.
7. Colocamos en una fuente de horno, los trozos de pescado, echamos la salsa encima.
8. Colocamos encima el resto de las gambas (optativamente también le podemos añadir unas almejas).
9. En horno a 180 grados mantener durante 5 minutos.