



## FILETE DE RODABALLO CON MANZANAS CON ENDIVAS

**Categoría:** Segundos platos **Tempo di preparazione:** 35 minutos **Difficoltà:** medio

### Ingredienti per 4 porciones

- 500 g de rodaballo
- 1 litro y medio de agua
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 tallo de apio
- Unas hojas de albahaca y perejil fresco
- 40 g de harina 00 q.s.
- Aceite AOVE al q.s.
- 2 dientes de ajo
- 3 manzanas
- 1 cucharada de Calvados (u otro aguardiente de sidra de manzana)
- 2 cabezas de endivia
- Sal q.s.
- Pimienta q.s.
- Unas hojas de menta fresca para decorar

*Un plato que combina pescado con frutas y verduras, para los que les gusta experimentar nuevos sabores que seguro que no les defraudarán.*

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **35 minutos**

Porciones: **4**

### Preparación

Limpie el rodaballo y corte 4 filetes.

Prepare un caldo de pescado: ponga en una olla 1 litro y medio de agua, los restos y recortes del rodaballo, una zanahoria entera, una cebolla cortada en trozos, un tallo de apio, unas hojas de albahaca y perejil y deje que hierva durante aproximadamente una hora hasta que el agua se haya reducido al menos un tercio.

Enharine los filetes con harina 00 y páselos en una sartén con medio vaso de aceite AOVE aromatizado con dos dientes de ajo, cuidando de que se doren por ambos lados.

Añada 2 manzanas previamente cortadas en rodajitas de medio centímetro.

Rocie con una cucharada de Calvados y flambee.

Añada un vaso de caldo de pescado y cocine durante unos 5 minutos.

A parte, corte la endibia en gajos y deje que se dore horneandolas con algunas rodajas finas de la manzana que sobró durante 5 minutos a 180 °C con un poco de aceite AOVE, sal y pimienta.

Disponga un filete de rodaballo en cada plato para servir con las manzanas encima.

Añada el caldo de pescado restante y decore con las endivias y manzanas horneadas. ¡Disfruten!

