

Rodaballo en salsa de albariño

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20'
- 21'
- 4



Comentario nutricional

El rodaballo es un pescado semigraso de fácil digestión. Separando los lomos es una opción ideal para los niños.

Modo express

1. Limpie el rodaballo y córtelo en trozos; salpimiente. Pele y pique las escalonias.
2. Introduzca el aceite, las escalonias y el rodaballo en la Chef Plus Induction. Agregue la maicena diluida en el albariño.
3. Cierre la tapa y programe el menú Pescados. Añada sal cuando finalice la cocción.
4. Al acabar, disponga el pescado en un plato y triture el resto de ingredientes de la cubeta para hacer una salsa, si lo desea.