

## RODABALLO AL AZAFRÁN CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

### INGREDIENTES:

- 1 Rodaballo de 1500g (1'5 kg)
- Patatas para el puré
- Espárragos verdes para acompañar
- 1/2 cebolla
- 1/2 vasito de leche para el puré
- 1 cucharadita de margarina
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- 1/2 vasito de vino blanco
- 1/2 vasito de coñac
- Azafrán en hebra y molido
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 vasito de caldo de pescado
- Maicena



### PROCEDIMIENTO:

Pelamos las patatas y las cocemos en agua con un poquito de sal. Las escurrimos y las pasamos por el pasa purés. Las aliñamos con sal y pimienta molida al gusto, un chorrito de leche para suavizar el sabor y un chorrito de aceite de oliva virgen. Lo reservamos.

Sacamos los filetes del rodaballo.

Ponemos los filetes en una bandeja de horno con sal y pimienta y un chorrito de aceite crudo y los asamos a 180° unos 10-12 minutos.

Mientras se hace el pescado, en una sartén ponemos el aceite y la margarina y pochamos la cebolla picada muy finita.

Cuando esté pochada añadimos la cucharadita de maicena, removemos y añadimos el vino blanco, el coñac y el caldo de pescado.

Añadimos el azafrán molido (una bolsita, más o menos la punta de una cucharilla de café) y si no tenemos molido pues ponemos en hebra...

Lo dejamos a fuego medio hasta que espese un poquito. Trituramos la sal y colamos.

### PRESENTACIÓN

Marcamos los espárragos y colocamos el lomo con la salsa, puré de patata y espárragos trigueros.