

## Receta Cepesca:

---

### *Rodaballo en ajada:*

La receta de hoy la podemos hacer gracias a nuestros arrastreros. Un manjar para todos los gustos: rodaballo en ajada

- Ingredientes:**
- 1 rodaballo de 1,5 kg cortado en filetes limpios
  - 500 gr. de patatas
  - 3 dientes de ajo
  - una cucharadita de pimentón dulce
  - media cucharadita de pimentón picante
  - Aceite de oliva virgen extra
  - Sal
  - **Opcional: cesto para cocinar al vapor** (si no tenemos, lo haremos a la plancha)



### **Preparación:**

Preparamos en un plato los filetes limpios de rodaballo.

En una cazuela ponemos el agua a hervir con sal. Después pelamos las patatas y las cortamos finitas y las dejamos entre 15 y 20 minutos.

**Si tienes cesto:** Ahora, vamos a vaporizar el rodaballo en el cesto unos diez minutos (se pone encima de las patatas) **Pero si no tienes cesto:** hacemos el rodaballo a la plancha con un poquito de aceite en una sartén.

Por otro lado, cortamos los dientes de ajo en rodajitas. Y en un bol ponemos la cucharada entera de pimentón dulce y la media de pimentón picante.

En una sartén: ponemos aceite de oliva virgen extra y doramos el ajito a fuego lento. Retiramos del fuego y añadimos la mezcla de pimentones con cuidado de que no se quemen. Removemos para que se espese un poco.

Echamos el rodaballo a la sartén y que se bañe con la ajada y hacemos lo mismo con las patatas para que todo coja sabor.

Y listo para servir.

*Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita [www.cepesca.es](http://www.cepesca.es)*