



**LE CORDON BLEU®**  
MADRID

## Rodaballo glaseado con su colágeno y espárragos

### Esencia de rodaballo

- Espinas y cabeza de rodaballo
- C.S. de agua

### Rodaballo

- 1 rodaballo de 1,8 kg
- C.S. de esencia + C.S. de mantequilla

### Salsa

- 200 ml de esencia de rodaballo
- 200 ml de aceite de hierbas

### Guarnición

- 1 manojo de espárragos verdes (finos)

### Presentación

- Flores de cebollino
- 12 ramas de cebollino (largas)

## Progresión

### Rodaballo

- *Habiller* el rodaballo, filetear, desollar y cortar en *pavés* de 8 x 8 cm. Pochar suavemente en el caldo con un poco de mantequilla.
- Reservar las pieles para otra preparación.

### Salsa

- Realizar una esencia de rodaballo con las espinas; mojar con agua hasta el nivel, cocer durante 20 minutos y dejar reducir hasta obtener una consistencia ligeramente espesa.
- Emulsionar con el aceite templado, rectificar de sazón y reservar.
- Glasear el rodaballo con la salsa y disponer en el plato.

### Guarnición

- Preparar los espárragos; cortar en porciones de 3-4 cm, cocer a la inglesa y dejar enfriar. Atarlos con unos tallos de cebollino blanqueados y regenerar a fuego suave.

### Presentación

- Disponer el pescado en el plato, colocar los espárragos al lado y terminar decorándolo con las flores de cebollino.

Si todavía tienes dudas o ya has decidido comenzar con tu proceso de admisión,  
¡haz clic en los siguientes enlaces y contacta con nosotros!



+34 661483009



[admisiones@cordobleu.edu](mailto:admisiones@cordobleu.edu)



[Le Cordon Bleu - Proceso de admisión](#)

Consulta también nuestros Cursos Cortos en formato *petit*,  
pareja, individual o monográfico



LE CORDON BLEU<sup>®</sup>  
MADRID