



## ***Aiguillette de rodaballo meunière al limón con patatas y rebozuelos***

### **Rodaballo**

- 1 rodaballo de 1,5 kg

### **Mantequilla meunière**

- 200 g de mantequilla
- C.S. de zumo de limón

### **Pulpa de limón asado**

- 2 limones
- C.S. de zumo de limón

### **Guarnición**

- 2 patatas grandes
- C.S. de mantequilla
- 100 g de rebozuelos

### **Presentación**

- Cebollino picado
- Alcaparras fritas
- Aderezo de limón
- Ralladura de limón
- Hojas de espinacas

## **Progresión**

### **Rodaballo**

- *Habiller* el rodaballo y filetear.
- Sazonar y pasar los filetes por harina, cocer en mantequilla espumosa y cortar en *aiguillettes*.

### **Aderezo de limón**

- Cocer los limones en papillote a 150 °C durante 1 h y 30 minutos.
- Quitar las semillas, retirar la pulpa y triturar.
- Añadir C.S. de zumo de limón, sal y reservar.

### **Guarnición**

- Tornear las patatas, cocer a la inglesa, glasear al momento con un poco de agua de la cocción y de mantequilla.
- Limpiar y cocer los rebozuelos a fuego suave. Reservar.

### **Presentación**

- Glasear el pescado con la salsa, añadir el cebollino, el aderezo de limón y la ralladura.
- Servir junto a las patatas y los rebozuelos.

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@cordonbleu.edu](mailto:admisiones@cordonbleu.edu)



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

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

