

RODABALLO CON SALSA DE VERMUT, BEICON Y PASAS

INGREDIENTES: para 4 raciones

- 4 filetes de rodaballo (aprox. 800 gr)
- 2 pellizcos de sal
- 4 pellizcos de pimienta negra recién molida
- 150 gr. de cebolla en cuartos
- 40 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra /y un poco más para engrasar)
- 40 gr. de dados de beicon
- 40 gr. de pasas sin semillas
- 4 ciruelas pasas sin hueso
- ½ pastilla de caldo de pescado (para 0,5 l.)
- 150 gr. de vermut rojo
- 1 pellizco de curry en polvo
- ½ cucharadita de pimienta verde en conserva
- 100 gr. de nata (35% de grasa)



PREPARACIÓN:

1. Engrase con aceite la bandeja y el recipiente varoma y reparta los filetes de rodaballo espolvoreándolos con la sal y la pimienta. Tape el varoma y reserve.
2. Ponga en el vaso la cebolla y trocee **3 seg./vel.5**. Con la espátula, baje la cebolla hacia el fondo del vaso.
3. Añada la mantequilla, el aceite y el beicon y sofría **5 min./120º/vel. cuchara (5 min./varoma/vel. cuchara)**
4. Incorpore las pasas, las ciruelas, la pastilla de caldo, el vermut, el curry y la pimienta verde. Sitúe el Varoma en su posición y programe **12 min./Varoma/vel. cuchara**. Retire el Varoma y reserve.
5. Añada la nata al vaso y programe **1 min./Varoma/Giro invertido/vel.1**. Mientras tanto coloque los filetes de rodaballo en una fuente. Sirva inmediatamente acompañado de la salsa