

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/1234/rodaballo-a-la-murciana>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Durante los dos primeros años viven cerca de la costa. Con mayor edad se van a fondos mayores, pero se acerca a mitad de la plataforma a reproducirse. Alcanzan la madurez sexual cuando miden 15 cms (machos) y 20 cms (hembras). Puede llegar a poner 9 millones de huevos que luego se convertirán en larvas pelágicas.

Se alimenta de otros peces bentónicos, de fondo.

Ingredientes para cuatro personas:

1 Rodaballo de 2 kilo y medio aproximadamente.

4 o 5 patatas

2 cebollas

5 dientes ajo

perejil

sal

aceite de oliva virgen

1/2 litro agua

vino blanco

Elaboración:

Untamos la llanda del horno con un poco de aceite.

Cortamos la cebolla a la juliana y la sofreímos en una sartén con un fondo de aceite de oliva virgen extra. Las tendremos a fuego medio hasta que queden transparentes.

A continuación partimos las patatas a la panadera las salamos y en el mismo aceite en el que hemos

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>

RODABALLO A LA MURCIANA

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<http://tinyurl.com/y38qpbk8>