# NUESTRAS RECETAS

## RODABALLO CON LICOR DE HIERBAS PANIZO (ORUJOS PANIZO)

### INGREDIENTES:

- 200 ml de aceite de oliva.
- Perejil picado.
- 4 filetes de rodaballo limpio.
- 100 g de puerro picado.
- 500 ml de caldo de pescado.
- 100 g de cebolla picada.
- 150 ml de Licor de hierbas Panizo
- 100 ml de nata culinaria.
- Sal.
- Pimienta rosa en grano.

### PREPARACIÓN:

Para empezar colocamos una cacerola al fuego con poco de aceite de oliva, machacamos la cebolla junto con el puerro, añadimos unos granos de pimienta rosa machacada y rehogamos. Después añadimos el Licor de Hierbas Panizo, flambeamos y reducimos con la nata líquida. Finalmente mojamos con el fumet, sazonamos, trituramos y colamos.

En una sartén al fuego y con un poco de aecite de oliva, cocinamos a la plancha los filetes y sazonamos. Después de servir salseamos y espovoreamos con el perejil picado.