

Rape con salsa cangrejos

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 4
Personas · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

Elaboración

50 gr	Aceite oliva
1 cucharada/s	Chalotas — picada
	Pimienta negra
1,40 kg	Rape — negro en medallones
	Sal

Salsa cangrejos

140 gr	Mantequilla
50 gr	Nata
12	Nécoras — pequeñas
1	Puerros
2	Tomate
1 litro/s	Fumet de pescado (caldo) — la cabeza
	Especias — laurel, estragón, cebollino y perejil
1 cucharadita/s	Chalotas — picada
1	Cebollas — mediana
1 cucharada/s	Hinojo — (bulbo) picado
100 ml	Armagnac
4 dientes	Ajos — con piel
100 ml	Aceite oliva
1	Zanahorias

ELABORACIÓN

Trocear menudo todos las verduras, rehogar en aceite, junto con los ajos y el atadillo, cuando este dorado se añaden las nécoras, cuando adquieran color, se flambea con el armagnac, se apaga con la tapadera y añades el fumet, cocer 20 m. retirar las nécoras, sacarle los caparazones, machacar en un mortero y devolver al caldo, prosiguiendo la cocción otros 10 m.ya sin las aromáticas.

Pásala por el chino apretando con mucha fuerza para que salga lo mas posible(es el secreto) reducir hasta que al meter una cuchara quede napada. Dar el punto de sal y pimienta, añadir la nata, si se quiere o bien montar con la mantequilla.

Salteado del rape:

Saltear la chalota en el aceite, cuando este blanda, incorporar el pescado sazonado, hacerlos dos minutos por cada lado, aunque dependerá del grosor, quedarán en punto rosados.

Salsear el fondo del plato con la salsa, colocar los medallones.

La guarnición puede ser un montoncito de verduras chip.

Es trabajosa, pero al comer la salsa creerás que comes nécoras a cucharadas.

MAVILLUM