

Rape de Playa dos texturas

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

INGREDIENTES

Elaboración

	Aceite oliva
	Sal
2	Rape — de playa
	Perejil
	Patata
	Harina repostería
	Espinacas — hojas grandes, enteras y muy tiernas
	Ajos

Picada

1 cabeza/s	Ajos
40 gr	Almendras — tostadas
	Perejil
3 gr	Tomate — maduros
100 ml	Vino blanco — Seco

ELABORACIÓN

Fotos paso paso Can GonellaLimpiar los rapes, reservando las colitas bien limpias de pieles. Dorar ligeramente las cabezas y espinas en una olla y añadir la picada triturada muy fina. Dejar cocer unos instantes, salpimentar y mojar con agua hirviendo hasta cubrir ligeramente. Dejar cocer 15 minutos, colar y reservar.Cocer la mitad de las hojas de espinaca al vapor durante un minuto. Preparar una mezcla ligera para tempura con agua muy fría, harina y sal. Precocer al vapor unas patatas torneadas.Servicio en Plato Dorar en un cazo las patatas precocidas con ajo y perejil picados, mojar con el caldo de pescador y dejar que queden al punto.Cortar las colas de rape a tacos grandes, salar y envolver con

las hojas de espinacas cocidas al vapor. Pasar ligeramente por harina, envolver de nuevo con una hoja de espinaca cruda y sujetar con un palillo para que no se suelte. Bañar con la tempura y freír al punto en aceite de oliva. Servir al momento para disfrutar de las dos texturas, estofado y frito.

MAVILLUM