

Rape con salsa cangrejos

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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 todas 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.