

Rape de Playa dos texturas

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

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 Gonella
Limpiar los rapés, 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.