

Rape asado con salsa de vino y pure de oliva

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

INGREDIENTES

0

4 Rape - trozos de unos 200 grs.

Sal

Fumet de pescado (caldo) - hecho con espinas rape

1 cucharada/s Harina repostería

1 Tomate - maduro

3 Patata - cocidas

2 Zanahorias

2 Puerros

1 Cebollas - mediana

1 copa/s Brandy - pequeña

0,50 vaso/s Vino blanco

1 vaso/s Vino tinto

Aceite oliva

Pimienta negra - molida

ELABORACIÓN

Salsa de vino

Cortar las verduras en juliana y refreír con un poco de aceite oliva y las espinas del rape.

Una vez rehogadas las verduras se añade la cucharada de harina poner el brandy el vino blanco y por ultimo el vino tinto dejándolo cocer unos 10 minutos para que reduzca, una vez hecho esto pasar la salsa por un colador se añade sal y pimienta negra molida y se reserva.

Crema de patatas

Pelar las patatas cortar en trozos y poner en un recipiente al fuego con agua y sal y un chorreón de aceite de oliva hervir hasta que estén tiernas.

Cuando estén listas se escurren y se trituran con un tenedor añadiendo poco a poco un buen chorreón de aceite de oliva se añade sal y pimienta negra molida y se reserva.

Rape

Los trozos de rape se ponen en la plancha y se doran por ambas partes.

Colocar los trozos dorados sobre placa de horno y meter a horno moderado durante más o menos 10 o 12 minutos.

Coger el plato en el que serviremos el rape con la salsa de vino con una cuchara haremos un círculo alrededor del plato.

En el centro de este colocamos con la cuchara el puré de patatas y encima de este el trozo de rape ya hecho.