

“All cremat” de rape:

Ingredientes y preparación para el sofrito y la picada:

- 200g de tomate triturado y tamizado
- 4 ajos grandes cortados y 20g de aceite de oliva
- ½ cucharadita de pimentón dulce, sal, pimienta, azúcar
- 1 cucharadita de perejil picado
- Dorar en el aceite los ajos y retirar, añadir el pimentón (en el aceite templado para que no se queme) y el tomate y dejar cocer lentamente hasta que evapore todo el agua de la vegetación (y quede bien seco), rectificar de sal, pimienta y azúcar. Reservar
- Para la picada, majaremos en mortero los ajos fritos con el perejil hasta conseguir una pasta finísima (si tenemos hígado de rape podemos ponerlo en la picada previamente frito. Reservar



Ingredientes y preparación para el guiso:

- Aprox. 300g de fumet de rape o caldo de pescado
- 4 colas de rape
- 100g de patata (por persona) rota en dados, el sofrito y la picada
- 1 cuchara de aceite de oliva y 1 cucharadita de perejil picado
- Rehogar en una reductora las patatas y mojar con el fumet frío, el sofrito y la picada, cocer a fuego lento
- Saltear el rape con aceite y reservar salpimentado (salar después del asado)
- Desglasear la sartén con un poco de fumet de cocer la patata y añadir este jugo a las patatas. Acabar de cocer las patatas y al final espolvorear con el perejil y rectificar la sal
- Emplatado en plato soperero, colocar las patatas, el rape y su jugo de cocción y refrescar con aceite virgen y una ramita de perejil