



Rape alangostado

Ingredientes - Para 6 persona(s)

- 1.5 kg de *Cola de rape*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Manojó(s) de *Perejil, fresco*
- *Pimentón en polvo*
- *Jerez seco*
- 1 Ud. de *Laurel, hoja*
- 3 Cucharón(es) de *Caldo de pescado*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Corte y obtención de los filetes de rape

Podemos encargar esta operación a nuestro pescadero, en caso contrario procederemos a separar los filetes de la espina central del pescado con ayuda de un cuchillo.

Paso 2 - Enrollado de los filetes

Encararemos los filetes en sentido contrario para repartir el grueso y los ataremos con un cordel de algodón para cocina.

Paso 3 - Adobado del rollo de rape

Extenderemos una buena capa de pimentón sobre un papel de aluminio y pasaremos el royo por encima, por tal de dejarlo bien cubierto con el pimentón. Salaremos a continuación

Paso 4 - Cocción del royo

En una cazuela con abundante aceite pondremos a freír el royo de rape por ambos lados. Añadiremos cebolla y perejil trinchados y una hoja de laurel. Dejaremos freír un momento antes de añadir un buen chorro de jerez seco. Añadiremos el caldo de pescado, dejaremos cocer a fuego lento durante 15 minutos girando el rollo a mitad de cocción.

Paso 5 - Servicio

Quitaremos el cordel y cortaremos a rodanchas anchas con delicadeza para que se mantengan unidos los trozos. Lo serviremos frío aliñado con aceite de oliva y acompañado por una salsa mahonesa. El plato también puede acompañarse con colas de gamba hervidas y frías. También podemos servirlo caliente con su propio jugo pasado por el minipimer.