

RecetaKA

RAPE CON SALSA DE LIMÓN Y BATATAS

Ingredientes para 2 raciones: 1 cola de rape / 2 limones / 2 naranjas / tomillo / albahaca / pimienta negra en grano / 1 batata / ½ limón / 2 yemas / aceite de oliva / 100 ml de fumet o caldo de pescado



Elaboración

1. Separar los dos lomos del rape y hacer de cada uno dos filetes
2. Si la cola es pequeña hacer solamente 2 filetes. Retirar la telilla blanca
3. Cortar medio limón y media naranja en rodajas muy finas, sin aprovechar los extremos. Colocarlas en forma alterna sobre los dos filetes de rape
4. Picar el tomillo fresco y repartir por encima de las rodajas. Salpimentar
5. Cubrir con el resto del rape y atar fuerte con hilo de cocina
6. Hacer zumo con el resto de la naranja y el limón. Emulsionarlo con aceite de oliva, sal y pimienta. Rociar el pescado con la emulsión
7. Hornear a 200º unos 25 min. A mitad de tiempo añadir el fumet por encima y darle la vuelta al pescado
8. Hacer el zumo de limón y picar finamente la albahaca y proceder como para una mayonesa normal. Debe quedar muy espesa
9. Pelar la batata y cortarla en rodajas de 1 cm y fundir la mantequilla y barnizar la batata. Hornear 10 min. a 200º

