

ENSALADA DE RAPE ALANGOSTADO

Ingredientes:

Colas de rape
Pimentón dulce
Sal Maldon
Aceite de oliva virgen
extra

Lechugas varias
Salsa rosa
Vinagreta de sésamo



Elaboración:

Limpiar y retirar la espina del rape. Sazonar. Untarlo con aceite.

Cortar un trozo de papel de aluminio más grande que el lomo de rape y echar pimentón dulce extendido por todo el papel. Colocar en el medio del papel el rape y envolverlo totalmente.

Colocar en una bandeja de horno el rape envuelto asarlo en el horno a 180°C durante aproximadamente 15 minutos. Sacar el rape, desenvolverlo y cortarlo en medallones. El pimentón debe haberse quedado perfectamente impregnado en el extremo del lomo de rape.

Salsa rosa:

Mezclar 3 dl de salsa mayonesa con unas gotas de salsa perrins, unas gotas de tabasco, el zumo de una naranja, un chorrito de brandy y el ketchup hasta que la salsa comience a adquirir un tono rosáceo. Introducirlo en un biberón para decorar. Hacer más cantidad para poner en bol redondo.

Vinagreta de sésamo: 3 de aceite + 1 de vinagre de manzana + semillas de sésamo previamente tostadas+ 1 cucharadita de miel.

Montaje:

Colocar una cama de lechugas varias. Poner unas rodajas de rape. Y aliñar con aceite de oliva virgen extra y un hilo de salsa rosa.