

Rape Alangostado

Rape Alangostado, una forma de preparar el rape y que le da aspecto de langosta, no saben igual pero visualmente son parecidos, un platos que antes se hacía habitualmente pero que ha caído un poco en el olvido.

Incluso hay quien cree que se servía como langosta si los comensales no la habían probado antes.

ingredientes

- 1 Cola de Rape de 700 gr
- 1 cucharada de Pimentón Dulce
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 cucharadita de Sal

elaboración Rape Alangostado

Cogeremos nuestro rape y le quitaremos la espina central y cualquier resto de piel que pudiese tener.

En un bol mezclaremos el pimentón dulce con la sal y el aceite de oliva virgen extra, removemos todo bien hasta que se forme una pasta espesa.

Con un pincel de cocina le daremos una capa a nuestro rape por toda la parte exterior del cuerpo, debemos intentar que no se tiña el interior del pescado.

Cogeremos un papel film plástico de cocina y lo envolveremos, retorciendo las puntas para que quede apretado sobre el pescado, lo forraremos también de papel de aluminio y lo dejaremos reposar en la nevera una hora.

Pasado ese tiempo, lo sacaremos y lo meteremos en una olla con agua hirviendo donde estará unos 15 minutos a fuego medio.

Lo sacaremos y dejaremos que escurra, quitándole el papel de aluminio y el film plástico, con 5 minutos bastará.

Lo dejamos enfriar y cortamos en rodajas de 1,5 a 2 cm, lo pondremos en una fuente con lechuga, canónigos ...

Para acompañarlo lo mejor será hacer mahonesa, salsa tártara, salsa rosa ...

Ya tendremos nuestro rape alangostado, merece la pena probarlo está buenísimo.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.