

RAPE EN TEMPURA CON SALSA DE CALAMAR Y BORRAJA



INGREDIENTES

Puerros	150 gr
Ajo	2 Dt
Cebolla	200 gr
Tinta de calamar	4 Sobres
Pan de molde	2 Ud
Jamon	100 gr
Caldo de pescado	400 ml
AOVE	C/S
Vino blanco	100 ml
ADOBO	
Ajo	3 Dientes
Limón	1 Ud
Cilantro	C/S
Pimienta	C/S
Vinagre	100 ml
Rape	
Lomo de rape	1 Cola
Harina para tempura	C/S
AOVE	C/S
Agua	C/S
Sal y pimienta	C/S

PARA LA BORRAJA

Borraja	1 Kg
Ajo tierno	15 Ud
AOVE	C/S
Sal y pimienta	C/S

Preparación 4 pax

PARA LA SALSA DE CALAMAR

Picamos las verduras en brunoise

En un rondón sofreímos con AOVE hasta que estén doradas, añadimos la el pan de molde.

Mojamos con el vino blanco y dejamos reducir.

Añadimos la tinta de calamar y el fumet de pescado.

Cocinamos 20 min. Trituramos y pasamos por un fino.

Mantenemos en un biberón al baño maría.

PARA EL RAPE EN ADOBO

Majamos el ajo y mezclamos con el resto de ingredientes para el adobo.

Sacamos los lomos del rape y cortamos en medallones de 3 cm aproximadamente y dejamos en el adobo durante 20 min.

PARA LA TEMPURA

Mezclamos la harina con el agua y dejamos reposar en nevera

A la hora del servicio en una parisién freiremos los lomos de rape pasados por tempura.

PARA LA BORRAJA

Lavamos la borraja en abundante agua fría.

Una vez limpia la cortamos en juliana y volvemos a pasar por agua.

Salteamos en una sartén con AOVE y dos dientes de ajo.

Mientras salteamos la borraja limpiamos los ajos tiernos y cortamos en trozos de unos 5 cm.

Añadiremos al salteado los ajos tiernos para cocinarlos con la borraja.

Retiramos del fuego y reservamos para el servicio.

PARA EL SERVICIO

Salsa de calamar en el baño maría. Rape en adobo y tempura preparada para freír. Borraja salteada con los ajos tiernos. Cebollino picado y AOVE.