Aleta de raya con puré de ajo y jugo de acedera

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aleta de raya: 800 g
Manteca: 40 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 2 cdas.

Jugo de acedera

Perifolio: 30 g
Jugo de Limón: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 30 g
Acedera: 50 g
Caldo De Pollo: 3/4 Taza
Perejil: 30 g

Puré de ajos

Ajo: 4 Cabezas
Crema de leche: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Deseche las puntas y el borde inferior de la aleta.
- Condimente con sal y pimienta.

Puré de ajos

- Pele los ajos.
- Bata la *crema* a medio punto.
- En una olla con abundante agua con sal, coloque los ajos, una vez que alcanza punto hervor cocine por 10 minutos y retire.
- Repita el mismo procedimiento 2 veces.

- Retire escurra y procese.
- Agregue la *crema* y mezcle.
- Caliente en una sartén

Jugo de acedera

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, blanquee el *perejil* junto con la *ciboulette* y el perifolio, por 2 minutos. .
- Retire y coloque a baño maría inverso.
- Escurra y procese junto con la **acedera** y el caldo de *pollo*.
- Filtre y condimente con sal y pimienta.
- Agregue **jugo** de *limón* antes de servir.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente, cocine la aleta de raya de 3 a 5 minutos por lado.
- Deseche la grasa de cocción y desglase con *vinagre*.

Presentación

- Sirva en una fuente la aleta de raya, coloque el *jugo* de *acedera* alrededor. Y acompañe con el puré de ajos en un bowl individual.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aleta-de-raya-con-pure-de-ajo-y-jugo-de-acedera