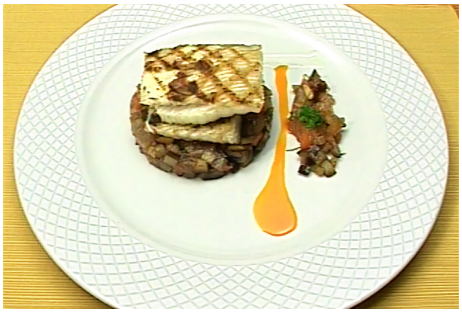
Aleta de raya grillada con caponata siciliana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria
Aleta de raya: 2 Unidad

Caponata

Berenjena: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 1 Tallo
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas negras: 2 cdas.
Piñones: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Albahaca: 5 Hojas
Tomates: 2 Unidades
Alcaparras: 1 cda.
Aceto balsámico: 2 cdas.

Varios

Aceite de hierbas: A gusto
Aceite de tomates: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte las aletas de raya en porciones
- Pincele con aceite y condimente con sal y pimienta.

Caponata

- Corte la *cebolla* y el *apio* en cubos de 4 mm de lado.
- Deseche la parte de las semillas de la *berenjena* y corte en cubos al igual que el *apio* y la *cebolla*.
- Corte el *tomate concassé*

- Corte las aceitunas y la *albahaca* en juliana
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla* junto con el *apio* salpimentados.
- Agregue la *berenjena*, deje que pierda rigidez y agregue el *tomate*.
- Deje cocinar y desglace con el aceto balsámico.
- Vierta el *jugo* de *limón* e incorpore las aceitunas y la *albahaca*.
- Sobre el final de la cocción agregue los piñones junto con las *alcaparras*

Armado

- En un grill marque las aletas por ambos lados hasta terminar la cocción
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato una cama de caponata y por encima la aleta de raya grillada
- Decore con aceite de hierbas y aceite de tomates.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aleta-de-raya-grillada-con-caponata-siciliana