

Fritos de rape con setas y salsa de ostras

Tiempo de preparación: 26 Min



Ingredientes

Lomos de rape: 4 Unidades Huevo: 2 Unidades

Harina: Perejil:

Pimentón de la vera:

Salsa

Setas variadas: 700 Gramos

Chalota: 1 Unidad Fumet de pescado: 150 Milímetros

Salsa de ostras: Pimienta Negra: A gusto

Sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para la Elaboración

- Cortamos los dados de rape y los salpimentamos.
- En un bol mezclamos la harina con bien de perejil y pimentón de la vera.
- Pasamos los trozos de rape por huevo y harina
- Freímos en abundante aceite hasta que estén dorados.
- Picamos la chalota y la sofreímos bien en una sartén
- Incorporamos las setas y salteamos hasta que estén doradas
- Agregamos un poco de salsa de ostras y el caldo
- Dejamos reducir bien durante 5 minutos
- Servimos el rape con la salsa de setas.