

Fritos de rape con setas y salsa de ostras

Tiempo de preparación: 26 Min



Ingredientes

Lomos de rape: 4 Unidades

Harina:

Pimentón de la vera:

Huevo: 2 Unidades

Perejil:

Salsa

Setas variadas: 700 Gramos

Chalota: 1 Unidad

Salsa de ostras:

Sal: A gusto

Fumet de pescado: 150 Milímetros

Pimienta Negra: 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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fritos-de-rape-con-setas-y-salsa-de-ostras>