Rape a la Barbacoa con Puré de Boniato



Ingredientes

Boniato: 1 Unidad
Miel: 1/2 cda
Sal ahumada: 1 Pizca
Salsa Perrins: 1 cdita
Concentrado de tomate: 1/2 Cucharada
Rape: 200 grs
Salsa picante: 1/2 Cucharada
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol poner los ingredientes de la salsa barbacoa y mezclarlos bien.
- Reservar.
- En una parrilla caliente marcar bien el **rape** y a último momento pincelarlo con la salsa un par de veces.
- Colocarlo encima del puré de **boniato** triturado con un poca de agua.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rape-a-la-barbacoa-con-pure-de-boniato