

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 pincelar 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>