

# Rape a las brasas con patatitas a las hierbas



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:**

**Guindilla seca:** 1 Unidad

**Rape de 1.2 kg:** 1 Unidad

**Ajo:** 3 Dientes

**Perejil picado:** 1 Puñado

**Vinagre de Vino Blanco:** 1 Chorrillo

## Para las patatitas a las hierbas

**Mantequilla:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:**

**Patatitas tamaño pequeñas tipo guarnición:** 300 g

**Tomillo fresco:** 1 Pizca

**Ají molido o pimentón:** 1 Pizca

**Ajo:** 2 Dientes

**Romero fresco:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

- Limpiamos el **rape**, ponemos a punto de sal y asamos en besuguera a las brasas
- Hay que ir dándole vueltas varias veces para que coja *color* dorado por ambos lados.
- Una vez tengamos el punto del pescado deseado, retiramos a una bandeja y vamos a cortarlo en lonchas, mojamos con unas gotas de *vinagre* y lo terminaremos con un refrito de ajos, guindillas y *perejil* picado.

## Para las patatas

- Lavamos bien las patatitas, y las cocemos en abundante agua con sal
- Refrescamos y cortamos en mitades
- En una sartén con unas gotas de aceite saltearemos las patatitas una vez cojan *color* añadimos los aromáticos y la *mantequilla* que ira absorbiendo las patatas
- Servir de inmediato.

## Presentación

- Presentaremos el *rapé* salseado con el refrito ligado, en cuenco aparte las patatitas a las hierbas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rape-a-las-brasas-con-patatitas-a-las-hierbas>