Rape con gambas al cava y puerros asados y glaseados



Ingredientes

Cola de rape limpia: 1 Unidad
Sal y pimienta al gusto:
Perejil fresco picado:
Cava: 250 Ml
Gambas o langostinos crudos: 12 Unidades

puerros asados y glaseados

Puerros: 4 Unidades
Aceite de oliva: 2 Cucharadas
Caldo de pescado o marisco: 150 Ml
Mantequilla: 1 Cucharada
Sal y pimienta al gusto:

Preparación de la Receta

- Limpia los puerros retirando la parte verde y las capas exteriores, lávalos bien
- Colócalos en la cesta de la airfryer, riégalos con aceite, sal y pimienta y cocina a 180 ºC durante 12–14 minutos hasta que estén tiernos ; reserva. ?
- Salpimenta la cola de **rape** por ambos lados y colócala en la cesta de la airfryer
- Riega con el cava y el aceite de oliva por encima. ?? Introduce el *rape* en la airfryer precalentada y cocina a 180–190 ºC durante unos 12–15 minutos, según el grosor del pescado, dándole la vuelta a mitad de cocción para que se cocine de forma uniforme. ?
- Cuando falten 3–4 minutos para terminar la cocción del *rape*, *añade* las **gambas** alrededor del pescado, directamente sobre el cava, para que se cocinen en el *jugo* sin pasarse
- Termina la cocción hasta que las *gambas* estén rosadas y el *rape* bien hecho pero jugoso. ?
- Mientras tanto, retira las capas exteriores del *puerro* cocinado
- Sazona de nuevo y *añade* un par de trozos de *mantequilla* a la cesta de la airfryer
- Sube la temperatura a 190ºC y cocina 15 minutos más
- Píntalos con el caldo reducido al final de la cocción
- Saca el *rape* con cuidado, deja reposar 2–3 minutos y, si lo deseas, reduce el *jugo* de cava en un cazo al fuego para concentrar la salsa o en la propia freidora
- Sirve el *rape* en porciones con las *gambas* por encima y salsea con el *jugo* al cava reducido
- Acompaña con los puerros asados y glaseados colocados al lado o formando una cama bajo el pescado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rape-con-gambas-al-cava-y-puerros-asados-y-glaseados