

# Rape Especiado al Horno (Rape Tikka)



## Ingredientes

### Decoración

**Cilantro:** Cantidad necesaria

**Cebollin:** Cantidad necesaria

**Cebolla Morada:** 1/2 Unidad

### Rape

**Rape:** 700 g

**Cilantro en polvo:** 5 g

**Sal:** 10 g

**Cúrcuma:** 5 g

**Tandoori masala:** 10 g

**Semillas De Mostaza:** 5 g

**Comino polvo:** 5 g

**Pimentón rojo:** 5 g

**Pasta de ajo y jengibre:** 20 g

**Vinagre de Vino Blanco:** 20 g

### Salsa

**Comino en polvo:** 5 g

**Cilantro en polvo:** 5 g

**Sal:** 5 g

**Cúrcuma:** 5 g

**Pimienta blanca:** 5 g

**Yogurt griego:** 100 g

**Pimentón rojo:** 5 g

**Tandoori masala:** 5 g

## Preparación de la Receta

- Sobre una superficie de trabajo, colocar el **rape** y hacer 6 incisiones sobre el *lomo*
- Trasladar a una bandeja para horno.

- Untar el pescado con *cilantro* y *comino* en polvo, *pimentón*, *cúrcuma*, semillas de *mostaza*, *tandoori masala*, *vinagre* de vino blanco y pasta de *ajo* y *jengibre*.
  - Colocar la bandeja en la nevera y dejar macerar el *rape* durante 12 horas
  - Una vez transcurrido el tiempo de macerado, retirar y atemperar el pescado.
  - En un tazón grande, incorporar el yogurt y agregar la sal, el *pimentón*, el *comino* y el *cilantro* en polvo, la *cúrcuma*, la *tandoori masala* y pimienta blanca
  - Integrar bien y verter esta salsa sobre el *rape*
  - Llevar al horno a 160° y hornear durante 15 minutos
  - Retirar y servir en un plato.
  - Por último, decorar con *cebolla* morada picada, *cebollino* y *cilantro* fresco
- 
- Siempre que compres pescado, verifica que la carne esté firme y tensa
  - Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida
  - La piel brillante también es un indicador de frescura.
  - Precalienta el horno para una mejor cocción.

## Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de ["Sazón Casero"](#).

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rape-especiado-al-horno-rape-tikka>