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 160º 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 m&aacute

- S 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