

# Rape Rebozado con Pasta Orly

Tiempo de preparación: 40 Min



### Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: 100 miliitros

Lima: 1 unidad

Rape en trozos: 250 Gramos

Pasta Orly

Cerveza: 100 miliitros Harina: 100 Gramos

Huevo: 1 unidad Limon: 1 unidad

Huevo: 1 unidad Levadura: 1 cdta Sal: 1 unidad

## Preparación de la Receta

#### Pasta orly

- En un bol incorporar todos los ingredientes y mezclar
- Tiene que quedar una masa ni demasiado líquida ni demasiado espesa
- Reservar.

#### Resto del plato

- Hacer la mahonesa; un huevo, aceite, sal y batir
- Batir a potencia media y sin mover la batidora para que no se corte
- Incorporar la ralladura de los cítricos y un chorrito de lima y de limón
- Mezclar todo con una cuchara.
- Reservar en la nevera.
- Si el **rape** tiene humedad se lo retiramos con un papel.
- Bañar en la masa y freír en aceite bien caliente.
- A medida que se vayan dorando, retirar a un plato con papel absorbente de cocina.
- Emplatar los trozos de pescado y en un cuenco ponemos la mahonesa
- Decorar con brotes o perejil picado.

# Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/rape-rebozado-con-pasta-orly