

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

Huevo: 1 unidad

Limon: 1 unidad

Pasta Orly

Cerveza: 100 miliitros

Harina: 100 Gramos

Levadura: 1 cdta

Huevo: 1 unidad

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-only>