

Rape sobre berros al ajo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rape: 1 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Guarnición

Vinagre de jerez: 20 cc

Ajo picado: 1 Diente

Berro: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Reducción de remolacha

Miel: 2 cdas.

Jugo de remolacha: 200 cc

Reducción de vino y azafrán

Vino Blanco: 200 cc

Miel: 2 cdas.

Azafrán en polvo: 1/2 Cápsula

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Anís estrellado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Seque el pescado con la ayuda de un lienzo y retire el espinazo.
- Corte en medallones y condimente con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva selle el pescado de ambos lados.
- *Guarnición*
- Limpie el *berro*.
- En una sartén de teflón rociada con aceite de oliva, saltee el *berro*, agregue el **ajo**.
- Condimente con sal y pimienta, mezcle y añada el *vinagre* de jerez.

- Retire y reserve.

Reducción de remolacha

- En una olla coloque la miel con el *jugo de remolacha*.
- Mezcle y deje reducir a fuego bajo.

Reducción de vino y azafrán

- Corte el anís estrellado en trozos.
- En otra olla coloque el vino blanco, el anís estrellado, miel, el *azafrán* en hebras y el *azafrán* en polvo.
- Mezcle y deje reducir a fuego suave.

Presentación

- En un plato coloque el *berro* a modo de cama, encima el pescado y rocíe con las dos reducciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rape-sobre-berros-al-ajo>