Rape y langostinos con aiolli al ananá

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Almejas: 12 Unidades
Langostinos: 16 Unidades
Rape blanco: 400 g
Aceite De Oliva: 1 cdita.
Pimentón: A gusto
Fumet de pescado: 50 cc

Gazpacho

Morrón Verde: 100 Unidad

Guarnición

Leche: 130 cc
Harina: 300 grs.
Polvo de hornear: 2 cditas.
Bicarbonato: 1/2 cdita.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Cebollas grandes: 2 Unidades

Salsa aiolli

Ajo: 2 Dientes
Yemas: 4 Unidades
Jugo de ananá: 1 cda.
Aceite De Oliva: 100 cc

Varios

Hojas de menta:

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del **rape** y corte en medallones.
- Limpie y pele los **langostinos**.
- Abra las almejas en el horno.
- Envuelva lel *contorno* de los medallones de *rape* con los *langostinos*, sujete con palillos.
- Condimente con *pimentón* y sal.
- En un sartén de teflón con aceite selle el *rape*.
- Termine la cocción en el horno.
- Fuera del horno agregue el fumet y las almejas.

Guarnición

- Pele y corte las cebollas en aros.
- En un bowl mezcle la leche con los huevos, el polvo de hornear y el bicarbonato.
- Deje reposar 10 minutos.
- Agregue la *harina* tamizada y mezcle hasta obtener una mezcla homogénea.
- Pase los aros de *cebolla* por la pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa aiolli

- Pele y aplaste el *ajo*.
- En un mortero trabaje el *ajo* con las yemas .
- Vierta el aceite de oliva mezclando lentamente hasta emulsionar.
- Incorpore el *jugo* de **ananá** y el *vinagre*.

Presentación

- Sirva los aros de *cebolla* en el costado de un plato, en el centro, el *rape* y las almejas.
- Acompañe con el aiolli.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rape-y-langostinos-con-aiolli-al-anana