

Raya a la manteca negra

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 400 g

Aletas de raya de 800 g c/u: 2 Unidades

Vinagre Blanco: 200 ML.

Pimienta:

Papas pequeñas: 12 Unidades

Alcaparras: 100 g

Perejil fresco:

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sartéte

- N al fuego, preparamos la **manteca** negra

Para ello

derretimos la manteca, agregamos las alcaparras y cocinamos hasta que la manteca se oscurezca y tome color marréte

- N oscuro, siempre a fuego bajo para evitar que se queme.
- Cuando esté lista, añadimos el *vinagre* y cocinamos durante unos minutos más.
- En otra sartén, ponemos un poco de *manteca* negra.
- Cortamos cada raya en tres trozos, la salamos y la cocinamos en la sartén anterior por ambas caras mientras bañamos el pescado con la *manteca* negra.

Para terminar

cocinamos las papas en un bol tapadas con film en el microondas durante 6 minutos o hasta que esté

- N blandas.
- Cuando estén listas, las salteamos en una sartén con un poco de aceite, sal y pimienta.
- Terminamos con el emplatado de la raya y la acompañamos con las papas
- Espolvoreamos con *perejil* fresco picado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raya-a-la-manteca-negra-2>