

Raya a la manteca negra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: 1 Taza

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Alas de Raya: 3 Unidades

Guarnición

Manteca: 60 g

Papas: 4 Unidades

Queso Fresco: 150 g

Alcaparras: 2 cdas.

Sal gruesa: 1 cda.

Pimentón: 1 cda.

Manteca negra

Manteca: 200 g

Alcaparras: 100 g

Pimentón: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Cilantro: 1 cda.

Perejil frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Perejil: Hojas

Varios

Perejil fresco: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la raya en filetes, condimente con sal y pimienta blanca y negra por ambos lados.
- Espolvoreé con *harina*, retire el exceso.
- En una sartén con aceite neutro y **manteca**, coloque el pescado a freír de ambos lados, vuelta y vuelta a fuego moderado.
- Presione con una espátula para evitar que se arquee
- Retire sobre papel absorbente
- Reserve caliente.

Manteca negra

- Pique el *cilantro*.
- En una sartén derrita la *manteca* a fuego muy bajo
- Agregue las *alcaparras* con el *vinagre*, el *cilantro* y el *pimentón*.
- Condimente con sal y pimienta.

Guarnición

- Pele las papas y coloque en una olla con agua salada hirviendo a cocinar.
- Retire al $\frac{3}{4}$ de cocción y de forma de cilindros ahuecados.
- Corte el queso en cubos.
- Rellene las papas con *manteca*, *alcaparras*, queso y *pimentón*, termine con *manteca*
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno previamente enmantecada coloque los cilindros de *papa* en forma vertical.
- Lleve al horno a cocinar.

Perejil frito

- En una sartén con aceite bien caliente coloque el *perejil* a freír.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En la base de una fuente coloque el *perejil* frito, encima la raya con la *manteca* negra y los cilindros de *papa* rellenos
- Decore con *perejil* fresco.

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