Raya al azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aleta de raya: 500 g
Azafrán en hebras: 1/2 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Crema de leche: 4 cdas.
Tomate concasse: 2 Tazas
Aceite De Oliva: 5 cdas.
Caldo de verduras: 1/2 L
Fume de pescado: 2 Taza
Tomillo fresco: 2 Ramas

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 5 cdas.
Puerros sólo parte blanca: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En una olla caliente con aceite de oliva dore los dientes de *ajo* junto con el *tomillo* unos segundos, luego incorpore los tomates *concasse* y cocine a fuego lento durante 1 hora aproximadamente.
- Retire los bordes de las aletas de la raya.
- Caliente el caldo de verdura, coloque dentro las aletas de raya y cocine a fuego mínimo durante 10 minutos
- Retire y deje escurrir sobre un repasador.
- Vierta en una olla el fume de pescado junto con la *crema* de leche, cocine a partir de que rompa el hervor durante 5 minutos mas, luego agregue el **azafrán** y la *maicena* para ligar, cocine unos minutos y retire.

Guarnición

- Corte solo la parte blanca de los puerros en finas rodajas.

- Luego, en un recipiente con agua, lave suavemente, repita el procedimiento tres veces.
- Coloque el *puerro* en una olla y lleve a fuego medio, condimente con sal, deje sudar unos minutos más y agregue la *crema* de leche y la pimienta, mezcle y cocine durante 5 minutos más.

Armado

- Retire el cartílago de las aletas.
- Coloque en un plato un colchón de la *guarnición* de puerros y encima una aleta de raya.

Presentación

- Bañe las aletas con la salsa de tomates y el fume con *azafrán*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raya-al-azafran