

Raya Asada con Costra de Pan y Parmesano

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Brotos y germinados: c/n

Tomates: 4 Unidades

Parmesano en polvo: 100 Gramos

Patatas: 4 Unidades

Ajo en polvo: c/n

Filetes de raya limpios: 4 Unidades

Pan Rallado: 300 Gramos

Perejil fresco: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer láminas de *patata* de 1 mm con una mandolina o un cuchillo fino.
- Laminar también los tomates.
- En un bol mezclar el pan rallado, el parmesano, un poco de sal, *ajo* en polvo y *perejil* picado.
- En una fuente de horno poner aceite de oliva una capa de *patata*, una capa de *tomate*, sal, los filetes de raya y *sazonar*.
- Poner por encima otra capa de *patata*, *tomate*, aceite de oliva y una buena capa de la mezcla de pan rallado.
- Meter en el horno precalentado a 180 °C durante 40 minutos.
- Servir con unos germinados por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/raya-asada-con-costra-de-pan-y-parmesano>