

# Scapece di razza alla molisana (Raya en escabeche al estilo Molise)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ajos al vino

Vino Tinto: 500 cc

Ajo: 1 Cabeza

### Escabeche

Sal: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Azafrán: 1 Cápsula

Agua: 300 cc

Pez raya: 800 g

Vinagre de Vino Blanco: 700 cc

Harina: Cantidad necesaria

### Opcional

Perejil fresco:

## Preparación de la Receta

### Escabeche

- Limpie la pieza de pescado y luego corte en trozos parejos.
- Pase por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y espolvoree con sal.
- En una cazuela de barro caliente el *vinagre* con, el agua, el *azafrán* y retire del fuego.
- Disponga el pescado en capas, bañe con el *vinagre*, y lleve al frío durante 24 horas antes de servir.

## Ajos al vino

- Separe los dientes de *ajo* y retire su piel.
- En una *cacerola* lleve el vino a hervor con los dientes de *ajo*.
- Baje el fuego y deje cocinar hasta que el líquido se reduzca a la mitad de su volumen

## Presentación

- En una fuente arma un colchón con hojas de *perejil*, encima sirva el escabeche, rocíe con la *marinada* y a los lados disponga los dientes de *ajo*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/scapece-di-razza-alla-molisana-rya-en-escabeche-al-estilo-molise>