

# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0238 RAPE ALANGOSTADO

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Cola de rape
- Pimentón dulce
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Salsa tártara
- Aceite de oliva
- Cabezas y pieles de langostino (opcional)
- Verduras (opcional)



### Proceder

La cola de rape (habiéndole quitado la cabeza y la piel) tiene una única espina central. Siguiendo con un cuchillo dicha espina, sacaremos fácilmente dos lomos de cada cola de rape.

También podéis pedir al pescadero/a que os saque los lomos del rape, lo harán gustosos

Pon una olla grande con un chorrito de aceite de oliva y saltea la espina del rape, pieles y cabezas de langostinos (opcional), verduras, todo enriquecerá el sabor del rape, aunque podríamos utilizar agua sin más

Ahora, extiende un trozo de papel de aluminio que envuelva bien cada lomo de rape, echa en el una buena cantidad de pimentón dulce, un poco de sal y otro tanto de pimienta molida

Embadurna uno de los lomos del rape con esta mezcla de pimentón, sal y pimienta y envuelve el rape como haciendo un paquete. Haz la misma operación con el otro lomo

Introduce los lomos en el caldo y déjalos cocer una media hora

Una vez cocido, deja que se enfríe a temperatura ambiente. Una vez atemperado, introdúcelo en la nevera hasta que esté bien frío (un par de horas al menos)

Desempaqueta los lomos de rape y córtalos con cuidado en rodajas gruesas (se rompen fácilmente)

Sírvelos acompañados de salsa tártara