

Medallón de rape alangostado con veloute de su cabeza y setas de temporada

Preparación

Para el rape: -Sacar la cabeza y los lomos. Hacer una mezcla de aceite de oliva, tomillo y el pimentón y pimienta negra para que nos quede una textura de pintura. Bridamos los dos lomos de rape por separado y los pintamos con la mezcla. Los ponemos al horno a 180° durante unos 15'. Tendremos el vapor para que nuestro pescado no quede seco. Para la veloute: -Cortamos las verduras y las setas en mirepoix y las rehogamos en una olla. Asamos la cabeza en el horno junto con la espina. Añadimos la cabeza y la espina a las verduras y desglasamos con el coñac. Añadimos agua y hervimos durante 20'. Colamos y hacemos un roux con 60g x litro de mantequilla y harina, y añadimos el caldo. Dejamos al punto de textura. MONTAJE: -Cortamos unos medallones del rape y lo ponemos como un cilindro en el plato. Bañamos con la veloute y terminamos con flores comestibles.

Ingredientes

Para el rape

- 1 rape entero con cabeza de 2,5 kg
- Pimentón rojo dulce
- Pimienta negra
- Tomillo en polvo

Para la velouté

- Aceite de oliva virgen extra
- 300g de Setas de temporada
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 150 ml de coñac

- 150g de mantequilla
- 150g de harina de trigo

Para el montaje

- Flores comestibles

Utensilios

Olla grande

Cuerda de bridar

Olla mediana

Barillas

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Aleix Puig

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD