

Pixín (rape) a la sidra

Preparación

Para el pixín Salar y freir el rape levemente por todos los lados. Para la salsa Rehogar en el aceite la cebolla roja previamente cortada en brunoise. Cuando casi esté pochada agregar la manzana cortada en pedazos grandes. Guisar la manzana. Agregar el tomate y reducir el jugo que resulta. Cuando este la mezcla bien reducida agregar la sidra y reducir unos minutos. Agregar el resto de líquidos y dejar reducir a fuego lento durante 30 minutos. Filtrar bien la mezcla y ligarla con la ayuda de un poco de maicena. Para la manzana asada Pelar la manzana y cortarla en dados de 1 cm. Asar en el microondas durante 7 minutos en bol de cristal cubierto de papel film. Reservar. Para el tomate Escaldar los tomatitos y cortar en cuartos. Reservar en el aceite. Montaje final del plato Calentar el rape en la salsa sidra hasta que se quede cocinado. Presentar en plato hondo el rape junto con daditos de manzana y gajos de tomate. Salsear.

Ingredientes

Ingredientes para 2 personas:

Para el pixín:

4 trozos limpios de rape de unos 100gr cada uno

Harina

Aceite

Para la salsa de sidra:

50gr de aceite de oliva suave de freír el rape.

250gr de cebolla roja

250gr de manzana Golden

250gr de tomate entero pelado de lata escurrido

375ml de agua

374ml de sidra Asturiana

375ml de caldo de pollo suave

Maizena

Para la manzana:

1 manzana Golden

Para el tomate natural:

4 tomatitos Cherry
Aceite de oliva suave

Utensilios

Bandeja
Boles
Cazos
Colador
Cuchillos
Espumadera
Ollas
Microondas
Sartenes
Bol de cristal
Papel film
Turmix
Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Marcos Morán

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD