

RAPE A LA SIDRA CON VAINAS DEL PAIS

Restaurante AKELARRE - SAN SEBASTIAN

Ingredientes para 4 personas:

800 grs. de rape
2 chalotas picadas
1 botella de sidra
2 cucharadas de salsa holandesa
150 grs. de vainas
2 dl. de nata

158

Preparación del plato:

Para preparar el caldo para "pochar" el rape: deshuesamos el rape y ponemos los huesos a cocer con 1 litro de agua y la botella de sidra, durante 10 minutos. A continuación los colamos, dejando el caldo limpio de tropezos.

En este caldo, hirviendo muy suave, echaremos el rape en filetes, previamente sazonados, dejándolo hervir durante no más de 5 minutos. Separemos el rape, escurriéndolo bien, y lo colocamos en el plato.

de servir.

Aparte habremos cocido "AL DENTE" las vainas, después de quitarles los hilos y cortarlas en tiras, para colocarlas sobre los filetes de rape.

En un caso aparte, rehogamos las chalotas picadas con una pizca de mantequilla, añadiéndole un chorrito del caldo de la cocción y los 2 dl. de nata. Reducir esta salsa hasta que tome la consistencia de una bechamel muy ligera. Apartarla del fuego y añadir, batiendo las dos cucharadas de salsa holandesa. Cubrir con todo ello los filetes de rape con las vainas.