

Rape asado con juego de verduras, salsa romescu y gelatina de tomate valenciano

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 300 gr de rape
- Sal en escamas

Para la salsa romescu:

- 1 tomate de pera de temporada
- 1 cebolla tierna
- 1 pimiento rojo macho de 4 puntas
- 3 almendras
- 2 rebanadas de pan tostado

Para la gelatina de tomate:

- 2 tomates valenciano
- Hojas de gelatina (6 por litro)
- Sal
- Pimienta

/ Preparación

Elaboración

Cocer el rape durante 20 minutos a 70°. A ser posible, envasado al vacío. De esta manera se cuece en su propio jugo junto con un poco de margarina.

Marcar en la sartén con un poco de sal en escamas.

Una vez marcado, echar en la sartén la salsa que resulta del asado de las verduras para la salsa romescu. Reservar.

Para la salsa romescu

Asar el tomate, la cebolla, el pimiento y las almendras.

Una vez asados, batir todos los ingredientes hasta que dé como resultado una salsa y reservar.

Para la gelatina de tomate

Cocer los tomates en agua, sal y pimienta durante 20 minutos.

Colar el resultado apretando los tomates para sacar todo el jugo.

Mojar las hojas de gelatina hasta reblandecerlas.

Mezclar la gelatina con el agua de tomate y reservar en frío durante 3 horas.

Emplatado

Colocar el rape y añadir la salsa romescu y la gelatina de tomate.

Para darle un toque de color al plato, acompañar con flores comestibles.