RAPE ENVUELTO EN BACON CON BEURRE BLANC Y ESPÁRRAGOS VERDES

Mar y tierra con un toque de elegancia para tu carta de Navidad.

La delicadeza del rape se combina con el toque ahumado del bacon y la suavidad de la beurre blanc. Los espárragos verdes aportan frescura y contraste a una propuesta pensada para lucir en tus menús de celebración.

NavidadEnTuCarta#ElToqueDelChef #SaboresParaCelebrar



Ingredientes (4 raciones)

- Rape| 720 g
- Bacon OM ahumado natural| 120 g.
- Chalota | 60 g.
- Vino blanco | 120 g.
- Vinagre vino blanco | 25 g.
- Mantequilla | 150 g.
- Espárrago verde | 320g.
- AOVE | 25 g.
- Sal | 4 g.
- Pimienta | 0,5 g.
- Zumo de limón | 10 g.

Elaboración

1. Dividir el rape en 4 lomos iguales, secar y sazonar con 2 g de sal y pimienta. Con ayuda de papel film envolver cada lomo con bacon y enrollar hasta que quede un cilindro.
2. Cocer en horno a 100ºC y 100% de humedad 8 minutos. Sacar del horno. Con cuidado retirar todo el film del cilindro y tostar por todas las caras en plancha. Cortar en medallones
3. Reducir la chalota picada con vino y vinagre hasta conservar unos 30 g de líquido. Colar.
4. Fuera del fuego, incorporar poco a poco la mantequilla fría batiendo. Mantener la salsa tibia, sin hervir; añadir limón y 1 g de sal.
5. Saltear los espárragos con el aceite y sal restantes 4-6 minutos. Emplatar la beurre blanc, el rape cortado y los espárragos.

Tiempo elaboración: 60 minutos
Incluye cocción y enfriado

Dificultda: Fácil

Alérgenos: Pescado, leche, sulfitos

Emplatado

Dispón una base de beurre blanc, coloca los medallones de rape mostrando el corte y distribuye los espárragos verdes alrededor. Deja visible el dorado del bacon para realzar el contraste de colores y texturas.