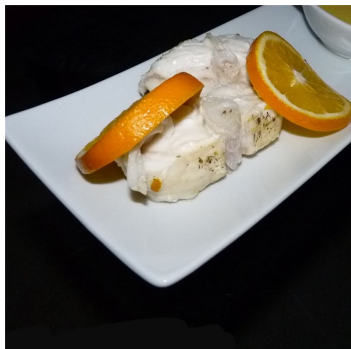


Será por recetas



Rape perfumado a la naranja

Pescados

 4 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 02/04/2012

Ingredientes

- 8 rodajas de rape (80-100 g cada una)
- 1 huevo
- sal
- 2 calabacines
- vinagre de naranja
- pimienta blanca
- 1 naranja
- 4 cucharadas de aceite

Elaboración

Primero partir la naranja por la mitad, pelar una de las mitades y cortar la piel a tiras, sumergiéndolas tres veces en agua hirviendo. Escurrir y reservar.

Cortar los calabacines en láminas finas. Escaldarlos y condimentarlos. Mezclar con las tiras de naranja.

Batir un huevo con 2 cucharadas de vinagre, sal, pimienta y medio vaso de agua caliente. Agregar 3 cucharadas de aceite. Agregar 3 cucharadas de aceite. Cocer el rape al vapor.

Servir con el calabacín y las rodajas de la otra mitad de naranja, rociado con la salsa caliente.



Autor receta de Rape perfumado a la naranja

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012