

Rape sobre Arroz Meloso con Aceite de Albahaca.



En Asturias se come de maravilla. Hace ya un tiempo estuve allí y entre otros muchos platos probé uno de rape (al que los asturianos llaman al rape Pixin) que me entusiasmó y, aunque no exactamente igual, lo he preparado en casa varias veces.

Esta es mi versión de ese fantástico plato. Aquí os dejo la receta. Espero que os guste. Besos.

«Pixin sobre Arroz Meloso con Aceite de Albahaca».

Ingredientes (para 4 personas).

Para el Pixin (o Rape):

- 8 Rodalas de Rape o Pixin.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Suave..
- 1/2 Cucharadita de Sal.

Para el Aceite de Albahaca:

- Unas Hojas de Albahaca Fresca.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra.



Para el Arroz Meloso:

- 1 Vaso Grande de Arroz.
- 1 Litro de caldo de Jamón.
- 2 Tomates maduros.
- 1/2 Pimiento Verde.
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva Suave.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- Media Cucharadita de Sal.
- Una pizca de Pimienta Blanca Molida.



Empezamos preparando el arroz que tendrá que estar listo antes de hacer el pescado. Ponemos a calentar el caldo (que mantendremos caliente) mientras cortamos el pimiento y el tomate en trocitos muy pequeños. Ponemos en una sartén el aceite a fuego medio y añadimos el

pimiento, cuando empiece a dorarse incorporamos el tomate y sofreímos durante unos cuatro minutos, agregamos la soja, la sal y la pimienta removiendo para que se mezclen bien los ingredientes. Añadimos el arroz y mezclamos bien con el sofrito, cubrimos con la mitad del caldo y subimos un poco la temperatura(de uno a diez en el siete). Removemos con frecuencia para que el arroz suelte su crema y le vamos incorporando más caldo conforme el arroz lo vaya absorbiendo. Cuando haya consumido casi por completo retiramos del fuego y reservamos hasta emplatar.



Es momento de preparar el rape.

Vamos a comenzar triturando la albahaca con el medio vasito de aceite de oliva virgen extra y reservamos.

Sazonamos el pescado y en una sartén (o plancha si tienes) a fuego fuerte, ponemos a calentar las dos cucharadas de aceite de oliva y cuando esté bien caliente asamos primero por una cara las rodajas de rape (hasta dorarlas un poco, unos tres minutos) y damos la vuelta asándolas del otro lado otros tres minutos más (el tiempo puede variar dependiendo de l tamaño de las rodajas).

Emplatamos colocando tres cucharadas del arroz en el centro del plato y colocando encima un par de rodajas del pixin o rape que regaremos con un par de cucharadas del aceite de albahaca.









Pixin sobre Arroz Meloso