

Raya a la mantequilla negra

Para la mantequilla *noisette* y para preparar las alas de raya

Ingredientes: 200 g. de mantequilla y 200 g. de pasta de avellana. 10 un. de alas de raya de 250 g. aproximadamente.

1. Fundir la mantequilla y caramelizar a fuego lento con unas varillas. Retirla del fuego, colarla y guardarla.
2. Para preparar la raya, sacar los filetes de cada ala y racionarlos en porciones de 120 g. Guardar en la nevera. NOTA: Podemos guardar las espinas de la raya para elaborar un fumet para otras elaboraciones.

Para los piñones tostados, para el perejil en juliana y para el aceite de ajo

Ingredientes: 40 g. de piñón del país y 10 g. de perejil fresco, 50 g. de ajos, 2 guindillas y 100 g. de aceite de oliva 0,4º.

1. Poner en una bandeja de horno los piñones y hornear a 180° C, durante 9 minutos aproximadamente hasta que tengan un bonito color dorado. Cuando estén fríos, guardarlos en un recipiente hermético.
2. Para el perejil, deshojarlo primero y cortar las hojas en juliana muy fina. Guardar en un recipiente hermético en la nevera.
3. Para el aceite de ajo, machacar los ajos enteros y rehogarlos ligeramente con las guindillas en el aceite, hasta que esté ligeramente dorado. Retirar del fuego y dejar infusionar durante 2 horas, a 70º C. Colar y guardar.

Para la vinagreta de alcaparras y el puré de patata cítrico

Ingredientes: 40 g. de alcaparras, 80 g. de vinagre de módena, 90 g. de aceite de ajo (elaboración anterior), 500 g. de patata BF15, 1 limón, 200 g. de aceite de oliva virgen, sal y pimienta recién molida

1. Reducir el vinagre en un cazo al fuego, hasta obtener la mitad de su volumen. Cuando esté frío, mezclar con el aceite de ajo y las alcaparras. Poner a punto de sal y guardarlo en un recipiente hermético en la nevera.
2. Cocer la patata en agua hirviendo. Pelarla y mezclarla con la ralladura del limón y 20 g. de zumo de limón. Salpimentar y mezclar con el aceite de oliva virgen.

Emplatado

1. Calentar el puré de patata cítrico en un cazo, con precaución de que no se agarre el fondo.
2. Salpimentar las alas de raya limpias y marcarlas en una sartén caliente con un poco de aceite, por ambos lados, dejando un bonito color ligeramente dorado. Adicionar la mantequilla *noisette* sobre la raya y terminar su cocción en la salamandra. Por separado, entibiar la vinagreta de alcaparras en un cazo.
3. Disponer una línea de puré de patata cítrico en la base del plato ovalado. Colocar encima del puré, la raya, y salsear con su jugo y la mantequilla *noisette*. Formar un cordón alrededor con la vinagreta de alcaparras.
4. Intercalar piñones tostados entre las alcaparras. Terminar con perejil en juliana sobre la raya. Servir inmediatamente.