

Rape con fricandó de setas, crema de patatas y ceps

Ingredientes para 8 personas

Para el rape

Ingredientes: 2 kg. de cola de rape

1. Separar los lomos de rape de la espina central y retirar toda la piel restante del exterior de los lomos.
2. Una vez estén limpios del todo, con la ayuda de papel film le daremos forma cilíndrica, asegurando que el rulo esté bien hecho de manera que se pueda mantener la forma después de cortar.

Para el caldo de setas

Ingredientes: 30 g. de *camagrocs* secos, 30 g. de *camasecs* secos, 30 g. de *ceps* secos, pieles y raíces de setas frescas (opcional), pimienta en grano, 4 chalotas en juliana, 1 l. de agua y sal.

1. Poner a hervir todo en crudo durante 1 hora, enfriar y colar.

Para la base de fricandó

Ingredientes: 250 g. de chalota, 30 g. de ajo, 150 g. de vino rancio, 1 rama de canela, piel de una naranja, piel de un limón, 750 g. de caldo de setas y 1 l. de caldo de ternera.

1. Rehogar la chalota hasta que coja color, incorporar el ajo picado y continuar rehogando lentamente hasta que coja el color deseado. Incorporar al sofrito las pieles de los cítricos y la canela, cocer unos minutos hasta que los aromas se puedan percibir i desglasar con el vino rancio mientras se va reduciendo.
2. Incorporar el caldo de setas, reducir al 50% e incorporar el caldo de ternera. Por último dejaremos reducir hasta una textura deseada.

Para las setas

Ingredientes: 500 g. de setas variadas de temporada.

1. Limpiar y lavar las setas. Trocearlas y saltearlas en aceite en una sartén caliente. Escurrir y reservar

Para la espuma de patatas

Ingredientes: 250 g. de patatas *ratte*, 20 g. de *ceps* secos, 125 g. de nata y 125 g. de mantequilla.

1. Pondremos a cocer las patatas en agua y sal, y paralelamente, en un cazo fundiremos la mantequilla dentro de la nata, vigilando que no llegue a hervir junto a los *ceps* secos.
2. Una vez transcurrido el tiempo de cocción de la patata y tengamos la mantequilla mezclada con la nata y atemperada, mezclaremos todo con la ayuda de la Thermomix.
3. Poner a punto de sal y pimienta, introducir la mezcla dentro de un sifón de medio litro con una carga de gas y mantenerlo a 60 °C de temperatura en el Ronner.

Emplatado

1. Cortar el rape en medallones y cocinar a la plancha.
2. Mezclar las setas salteadas con la base del *fricandó* y calentar.
3. Colocar en la base del plato el *fricandó* y sobre él, los medallones de rape. Acabar con la espuma de patata y ceps, y decorar con hojas de perejil aliñadas con aceite, sal y pimienta.