MOQUECA DE RAPE Y GAMBAS, FONDO BASE MEDITERRANEO, LECHE DE COCO Y ACEITE DE DENDE.

Ingredientes 4 personas

- 200 tacos de rape de 25 gramos cada uno
- 8 gambas

Parmentier de patata y gamba

- 100 gramos de patatas hervidas y pasadas por pasapurés
- 1 dl de fumet de pescado
- Aceite de oliva
- 1/2 cebolla
- 1 tomate
- Tomillo
- sal

Para la salsa Moqueca

- 1 dl de fumet
- 4 cucharadas de leche de coco
- Pimentón picante
- Aceite de Dende
- Brandy

Elaboración,

- Sofreír la cabeza de las gambas, flamear con el Brandy , añadir el pimentón rojo.Mojar con agua natural, Hervir, colar y dejar reducir.
- Mezclar todo y triturar. Rectificar de sal y aceite de oliva
- Juntamos todo, reducir a consistencia de salsa
- Marcar el pescado al punto y reservar.
- En el fondo del plato, incorporar la parmentier de patata y la gama hecha con la patata y la parte de la salsa de gambas.
- Encima, colocar los tacos de pescado, la salsa Moqueca y en el momento de servir unas gotas de aceite de Dende.