Raya a la gallega

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: martaenxebre

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si la raya tiene piel, antes hay que escaldarla en agua hirviendo para que nos sea fácil retirar la piel con un cuchillo.

Descripción:
Receta tomada de www.saboresdeayeryhoy.blogspot.com

Ingredientes para 4 personas :

- 6 cortadas (1 raya) de Raya
- 800 gr de Patatas
- 400 gr de Agua
- 1 hoja de laurel
- 200 gr de cebolla
- perejil
- sal
- 100 gr de aceite de oliva virgen extra
- 40 gr de ajo
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- pimienta
- 1 hoja de laurel

Preparación:

Paso 1
Espolvoreamos la raya con sal y un poco de pimienta, pincelamos la bandeja del Varoma de la Thermomix con un poco de aceite y colocamos el pescado.

Paso 2
Ponemos la mariposa en las cuchillas y echamos en el vaso las patatas cortadas en trozos medianos, la cebolla en cuartos, el agua, el laurel, el perejil y sal. Programamos 22 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara y ponemos el Varoma sobre el vaso de la Thermomix. Acabado el tiempo volcamos el contenido del vaso en una fuente y ponemos el pescado encima.

Paso 3

Para hacer la ajada ponemos en el vaso el aceite y programamos 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Luego añadimos los ajos cortados en láminas y ponemos otros 6 minutos a la misma temperatura y velocidad. Cuando acabe el tiempo esperamos unos minutos a que el aceite se temple y echamos el pimentón y mezclamos 10 segundos a velocidad 1.

Paso 4

Echamos la ajada sobre el pescado en la fuente y servimos inmediatamente.