



## Rape con setas de temporada



## LAYA

*Nota: Las setas se escogen según las que dispongan en el mercado.*

*Pueden ser: Rebozuelo, Senderuela, Shii-Take, Portobelo, Boletus.*

INGREDIENTES para dos personas:

400 gr. Rape  
400 gr. Setas  
½ Jugo de Carne  
½ Caldo de Pescado  
0.9 Aceite de Oliva  
Sal

ELABORACIÓN:

Se salazona el rape, se marca en la plancha y se mete al horno a 160 grados durante 5 min.

En una sartén se saltean las setas, se le añade el jugo de carne y el caldo de pescado se reduce.

En un plato hondo se pone el rape y se le añade las setas por encima.

Tipo de vino:  
Joven tinto

Uvas:  
70% Garnacha Tintorera  
y 30% Monastrell

Crianza:  
4 meses en barricas de  
roble Francés

D.O. ALMANSA

Receta realizada por  
**Mesón de Pincelín**  
Almansa, Albacete. España