

## PATATAS A LA IMPORTANCIA CON RAPE, LANGOSTINOS Y GUISANTES FRESCOS

### INGREDIENTES

- Patatas Monalisa medianas 3 uds.
- Rape en dados 150 g
- Langostinos medianos 8 uds.
- Guisantes frescos 50 g
- Diente de ajo 1 ud.
- Cebolla 1 ud.
- Puerros 2 uds.
- Fumet de pescado 0'8 l
- Gelatina de bacalao 15 cl
- Sal y pimienta c/s
- Perejil picado c/s

### / REBOZADO:

- Huevos ecológicos de gallina castellana negra 2 uds.
- Harina 50 g



Patata Monalisa



PATATAS A LA IMPORTANCIA CON RAPE, LANGOSTINOS Y GUISANTES FRESCOS

### MÉTODO

- Pelar las patatas y, posteriormente cortarlas en rodajas de 1 cm de grosor.
- Aparte elaborar una salsa verde e introducir en ella las patatas previamente rebozadas y fritas.
- Seguidamente pelar los langostinos, cortarlos en palomita y reservar.
- Cortar también el rape en dados de 1-2 cm y reservar también.
- Introducir en el guiso los guisantes 6-7 minutos antes de que las patatas estén cocidas junto con los tacos de rape.
- Tras esto, añadir los langostinos salteados al ajillo.
- Emplatar y decorar finalmente con unos fideos de soja fritos y servir.