ROSADA A LA ROTEÑA CON TEMPURA DE PIEMIENTOS Y CRUJIENTE DE QUESO

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Fundamental el crujiente de queso..., no os hacéis una idea de la mezcla...

Ingredientes para 6 personas :

- 1 CEBOLLA GRANDE
- SAL Y PIMIENTA
- 100 GR de QUESO PARMESANO RALLADO
- ACEITE DE OLIVA
- 1 PIMIENTO VERDE DE ASAE
- 1/2 de PIMIENTO ROJO DE ASAR
- 3 DIENTES DE AJO
- 2 FILETES DE ROSADA
- 1 TOMATE GRANDE
- 1 VASO DE VINO BLANCO
- 1 VASO DE FUMET
- PEREJIL PICADO
- 50 GR. de HARINA DE TEMPURA

Preparación:

Paso 1

Lavar y cortar toda la verdura a la juliana, reservamos medio pimiento verde y rehogar. Cuando esté el sofrito añadir la rosada extendida y esperar unos minutos a que se dore un poquito y darle la vuelta. Añadir la sal, el vino, fumet, pimienta y el perejil. Dejar cocer unos 10 – 15 minutos

Paso 2

Cortamos el pimiento resrvado y lo cortamos en juliana. Preparamos la tempura, mojamos los pimientos y los freímos y reservamos.

Paso 3

En una bandeja de horno ponemos papel sulfurizado y estendemos el queso rallado, patamos con papel y ponemos una bandeja encima para generar peso y hornemos a 180º hasta que esté dorado y dejar enfriar para que quede crujiente y partir con las manos.