

Receta Cepesca:

Receta: Salmorejo de mango con rape y gambas



Hoy os traemos una versión de la receta de Arguiñano, sin duda es la que será la receta del verano, ideal para aguantar este calor y sorprender a los nuestros.

Ingredientes

- 300 gr. de rape
- 20 gambas
- 800 gr. de tomate rojo
- 800 gr. de mango
- Picatostes
- 100 gramos de pan del día anterior (sugerencia rústico o pan de pueblo)
- 3 dientes de ajo
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- cebollino (opcional para decorar y un poco para cocinar)

Preparación:

Esto es como el gazpacho de toda la vida, si tenemos un robot de cocina pues lo hacemos con él, o si no, lo hacemos como lo hacían nuestras abuelas: cogemos un bol grande y una batidora.

Mojamos el pan del día anterior y lo ponemos al fondo del bol donde vamos a batir. Pelamos los tomates, el mango y dos dientes de ajos. Los cortamos en trozos, los batimos junto con el pan y les añadimos un puñado de sal. Añadimos un chorro de aceite de oliva virgen extra. Si quedase

demasiado espeso lo aligeramos con un chorrito de agua. Seguimos batiendo. No queremos grumos. Probamos y sazonomos al gusto. Cuando esté listo, reservamos en la nevera.

En una sartén ponemos un poquito de aceite de oliva virgen extra, le añadimos un diente de ajo sin pelar y les damos un rápido calentón a los picatostes. Y los reservamos.

Picamos un poco de cebollino. Pelamos las gambas y cortamos el rape en dados. Los sazonomos por los dos lados y lo salteamos todo junto en una sartén con otro chorrito de aceite de oliva virgen extra. Hasta que quede blanquito el rape y la gamba esté hecha. Escurrimos el aceite que tenga y reservamos.

Servimos el salmorejo y encima los trocitos de rape, las gambas, los picatostes y un poco de cebollino. Delicioso y original.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es