

RAPE Y SETAS CON GURULLOS Y PESTO DE PISTACHOS Y CILANTRO

INGREDIENTES:

- 10 o 12 medallones de rape
- Sal y pimienta
- 200 gr. gurullos
- 200 gr. setas
- 12 hojas de espinacas
- 2 o 3 cucharadas de aceite de oliva para marcar el rape y las setas.



Para el pesto:

- 50 gr. pistachos sin cáscara
- 20 gr. albahaca fresca
- 50 gr. hojas de espinacas
- 50 gr. cilantro fresco
- 20 gr. queso oveja curado
- 100 gr. aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

Lo primero es preparar el pesto, para ello ponemos todos los ingredientes en un robot y trituramos hasta dejar todo bien fino.

Después cocemos los gurullos en abundante agua con sal hasta que estén al dente, escurrimos y salteamos ligeramente con el pesto, reservando un poco para la decoración del plato.

Mientras marcamos en plancha o sartén muy caliente con un par de cucharadas de aceite, primero las hojas de espinacas, que servirán para la decoración, las setas cortadas en lonchas, y los medallones de rape.

PRESENTACIÓN: con aro de Emplatar, al fondo los gurullos con el pesto, encima las setas y los medallones, una cucharadita de pesto y las hojas de espinacas dispuestas al gusto.