

RAP CABALLITO BLANCO

4 persones	<u>Ingredients</u>
8 talls	rap
150 grs	farina
400 grs	mantega
300 grs	formatge emmental ratllat
2	llaunes cogombre dolç en vinagreta
1	llimona
	oli
	sal

Clarificar la mantega

- Desfer la mantega en un cassó al bany maria.
- Deixar-la bullir una estona perquè elimini el màxim d'aigua per evaporació. **SENSE REMENAR.**
- Enretirar l'escuma que es va formant al damunt però sense remenar.
- Un cop eliminada l'aigua, decantar amb molt de compte l'oli a un bol de manera que no ens hi caiguin els pòsits blancs del fons del cassó.
- Deixar-lo refredar (si es refreda del tot torna a solidificar i es pot guardar mesos a la nevera).

Nota: Al fons del cassó hi quedarà un quall blanc que es llença. Només s'aprofita l'oli que hem decantat.

Roux blanc

- Tornar l'oli de la mantega clarificada al cassó i a foc baix anar-hi incorporant la farina sense deixar de remenar amb una espàtula de fusta.
- Aquest oli s'ha d'anar escalfant progressivament i coure a poc a poc per tal de facilitar que la farina tregui el midó. Com que volem un roux blanc la cocció serà d'uns 15 minuts, evitant que agafi un color daurat

Rap

- Netejar el peix. Tallar-lo a rodelles grosses.
- Salar i enfarinar les rodelles del rap.
- Fregir-lo en una paella amb oli ben calent fins que quedi daurat.
- Treure les rodelles i deixar-les escórrer sobre paper absorbent.

En una safata de forn

- Picar el cogombre dolç en vinagreta. Reservar-ne un quants de sencers pel final.
- Anar col·locant les rodelles de rap a la safata del forn.
- Posar-hi per sobre el cogombre picat.
- Banyar el conjunt amb el suc d'una llimona.
- Pel damunt del cogombre picat hi espolem formatge Emmental ratllat.
- Tirar-hi per sobre el roux blanc.
- Fornejar fins que quedi lleugerament gratinat.
- Tallar el cogombre reservat en petites rodelles.
- Emplatat els talls de rap i posar-hi el damunt rodelles de cogombre en vinagreta.