



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Rape con RucolaCress®

| Para 4 personas



### Ingredientes

- 4 filetes de rape de 125 g
- aceite de oliva
- 100 ml vino blanco
- 1 lima
- sal, pimienta fresca molida
- 4 lonchas de tocino ahumado
- chalotas
- 400 g espinacas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 bandeja de RucolaCress®

### Preparación

Salpimentar el rape y dorarlo en aceite de oliva durante unos diez minutos. Apagar con el vino blanco y exprimir la lima por encima. Freír el tocino en una sartén sin aceite hasta que esté crujiente. Pelar y picar la chalota.

Lavar las espinacas y dejar escurrir. Freír la chalota en mantequilla y añadir las espinacas.

Dejar reducir y salpimentar. Colocar las espinacas sobre los platos calientes y poner el rape encima.

Servir con el tocino y guarnecer con RucolaCress.