

Cazuela de rape

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langostinos: 150 g **Sal**: A gusto

Harina: 20 grs. Almejas: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc Camarones: 150 g

Rape blanco: 500 g

Salsa marinera

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 100 g

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 1 cda. Fumet de pescado: 500 cc

Preparación de la Receta

- Corte el rape en postas.
- Espolvoree con harina y sal.
- Limpie y pele los langostinos y los camarones.
- Abra las almejas en el horno.
- En una sartén con aceite de oliva selle el rape y los langostinos durante 1 minuto.
- Agregue los camarones y las almejas, cocine unos minutos más.
- Termine la cocción en el horno durante 2 minutos.

Salsa marinera

- Pique finamente la cebolla y el ajo.
- En una cacerola con manteca y aceite de oliva dore la cebolla y el ajo.
- Agregue la *harina*, revuelva bien y vierta el fumet poco a poco hasta obtener la consitencia deseada.
- Condimente con el pimentón.

Presentación

• Sirva directamente en la cazuela con la salsa.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-rape