

Cazuela de rape

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langostinos: 150 g

Harina: 20 grs.

Aceite De Oliva: 30 cc

Rape blanco: 500 g

Sal: A gusto

Almejas: 12 Unidades

Camarones: 150 g

Salsa marinera

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 100 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

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 consistencia 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>