

# Rape con almejas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Almejas

**Limon:** 1 Unidad

**Almejas:** 500 g

**Sal:** A gusto

### Rape

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 2 Dientes

**Lomo de Rape:** 800 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Verduras salteadas

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Morrón Verde:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Rape

- Retire la piel del **rape**, corte en rodajas y rocíe con aceite de oliva.
- Cocine en el grill caliente por ambas caras y salpimiente.
- En una sartén caliente un poco de aceite de oliva con el *ajo* cortado en juliana.

## Verduras salteadas

- Corte la *cebolla* en juliana.
- Abra los morrones al medio, retire las semillas y corte en fina juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore los morrones, sal, pimienta y saltee unos minutos.

## Almejas

- Cubra el fondo de una *cacerola* con agua y lleve a hervor.
- Incorpore las almejas, tape y cocine hasta que éstas se abran.
- Pele el *limón* a vivo, separe los gajos también a vivo y finalmente corte en cubos.
- Abra las almejas y condimente con sal y el *limón*.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de verduras, encima acomode el *rape*, rocíe con el aceite caliente con ajos y a los lados costado sirva las almejas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rape-con-almejas>