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