

Rape con arroz, verduras y piñones

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Piñones: 50 g

Aceite de oliva virgen:

Arroz: 1 Vaso

Coñac: 1 Chorrito

Ralladura de naranja:

Lomo limpio de rape: 1 Unidad

Sal:

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua de azahar: Unas gotas

Azafrán en hebras:

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Ajo: 1 Diente

Pimienta:

Tomate pera: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sartén

- N con aceite, marcamos el *lomo* de **rape** salpimentado y reservamos.
- Luego, en esa misma sartén, doramos la *cebolla* picada con el *pimiento* y el *ajo*.
- Cuando estén tiernos, añadimos el *tomate* cortado y los piñones
- Rehogamos bien, mojamos con el coñac y flambeamos.
- Volvemos a colocar el pescado en la sartén y lo dejamos durante unos minutos a fuego muy suave.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rape-con-arroz-verduras-y-pinones>