# Rape con chipirones



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Rape**: 4 Unidades
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Vino Blanco**: 100 cc
**Sal y Pimienta**: A gusto

### Salsa

**Cebolla**: 1 Unidad
**Ajo**: 2 Dientes
**Tomates**: 2 Unidades
**Chipirones**: 500 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceitunas negras**: 150 g
**Aceite De Oliva**: 50 cc

## Preparación de la Receta

- Elimine la piel del pescado, la espina dorsal y abra cada filete en dos a lo largo sin separar las partes.
- Condimente con sal.
- Corte la *cebolla* de verdeo en trozos grandes.
- En una sartén con aceite de oliva dore el pescado, baje el fuego y condimente con pimienta.
- Incorpore la *cebolla* de verdeo.
- Deglase con el vino blanco, tape la sartén y termine la cocción durante 5 minutos aproximadamente.
- Cuele y pase a la sartén con los chipirones.

### Salsa

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele y machaque el *ajo*.
- Limpie los chipirones.

- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- Descaroce las aceitunas y corte en ruedas
- En una sartén con aceite de oliva dore los ajos.
- Incorpore la *cebolla* picada y rehogue
- Agregue los chipirones, la sal y saltee.
- Condimente con pimienta.
- Añada los tomates y las aceitunas.
- Adicione el **rape** con la *cebolla* de verdeo y mezcle.
- Rocíe con aceite de oliva y termine la cocción durante 2 minutos más.

## Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/rape-con-chipirones**