

Rape y Pappardelle de Calabacín



Ingredientes

Calabacín: 1 unidad

Cebolla: 1/4 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Huevo: 1 unidad

Pimiento rojo: 1/4

Rape limpio: 350 grs

Aceite De Oliva: c/n

Caldo de verduras: 1 Chorrito

Concentrado de tomate: 1 cdita

Guindilla: 1 unidad

Perejil: c/n

Queso Parmesano: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Tomate Maduro: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una cazuela con aceite, sofreír la *cebolla* y el *pimiento*.
- Cuando tomen *color*, añadir el *tomate* rallado, el concentrado de *tomate*, sal y el caldo de verduras.
- Dejar cocer a fuego medio durante 15 minutos.
- Por otro lado, con la ayuda de un pelador, sacar tiras anchas y muy finas (falso pappardelle) de **calabacín**.
- Cocerlas al vapor, añadiendo un poco de *orégano* fresco en el fondo de agua de la vaporera.
- Trocear el **rape**, salpimenta y pasa los trozos por *harina* y luego por *huevo* batido con parmesano rallado y *perejil*.
- *Dorar* el pescado en una sartén con aceite de oliva y reserva.
- Preparar una mezcla de *ajo* picado, *guindilla* fresca y aceite de oliva virgen.
- Servir los trozos de pescado, acompaña con la salsa de *tomate* especial y terminar con los pappardelle de *calabacín* aliñados con la mezcla de *ajo*, aceite y *guindilla*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rape-con-salsa-de-tomate-y-papardelle-de-calabacin>