

Rape con Suco



Ingredientes

Aceitunas negras: c/n

Ajo: 2 Dientes

Lomo de Rape: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Tomates enteros: 1 Lata

Champiñones: 3 Unidades

Guindilla cayena: 1 unidad

Orégano fresco: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Vino Blanco: 1 Chorrizo

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva, *dorar* los ajos y la *cayena*.
- Añadir el pescado (troceado y salpimentado) y los champiñones laminados.
- Una vez que el pescado está bien sellado, mojar con un chorrizo de vino blanco y dejar que reduzca.
- Añadir también unas aceitunas negras troceadas y un par de tomates con su *jugo*.
- Espolvorear con abundante *orégano* fresco y dejar a fuego medio unos minutos hasta que la salsa esté bien ligada y el pescado en su punto.
- Servir muy caliente y acompañar con un buen pan para mojar.

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