# 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 Chorrito

## 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 chorrito 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**