Rape con vieiras al champán



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Caldo de pescado: 1 Vaso
Crema líquida: 100 Ml.
Vieiras con coral: 2 Unidades
Champaña: 1 Taza
Rape: 1 Unidad

Puerro: 1 Unidad
Sal: A gusto
Caldo de pescado: 1 Vaso
Manteca: 2 cdas.
Limon: Algunas gotas
Echalotes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En primer lugar, picar los echalotes y saltearlos en una sartén con un poco de *manteca*
- Cuando estén dorados y tiernos, agregar el caldo y dejar que reduzca a la mitad.
- Incorporar el champán, poner a punto de sal y pimienta y dejar que reduzca a fuego suave
- Verter el caldo de pescado y seguir cocinando.
- Añadir a la sartén, la *crema* y dejar en el fuego durante unos minutos más
- Rectificar de sal y pimienta y añadir unas gotas de *jugo* de *limón* y *puerro* picado.
- Por otro lado, secar y limpiar bien las vieiras y el **rape**
- Salpimentar y marcar en una sartén muy caliente con otro poco de *manteca*
- Retirarlo cuando se hayan dorado y reservar.
- Servir el pescado con la salsa inmediatamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rape-con-vieiras-al-champan