

Rape al maresme

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

Patata

Mantequilla

Rape

Sal

Pimienta negra

Salsa tomate

Ali-oli

Perejil

ELABORACIÓN

Freír unas patatas en rodajas que no tomen color. Ponerlas en una fuente de horno con mantequilla. Encima poner el rape salpimentado. Meter al horno 10 min. Echar por encima salsa de tomate y encima ali-oli. Salpicar de perejil. Meter otra vez al horno 5 min a gratinar.