

Rape almendras

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

INGREDIENTES

0

3

Ajos

Rovellons (Níscalos) — y si no es la temporada en conserva.

Gírgolas (Setas de cardo)

Almendras — tostadas

2 kg

Rape

Fumet de pescado (caldo)

Vino blanco

Perejil

ELABORACIÓN

Se fríen 3 ó 4 ajos y se sacan. Se fríen las setas. Todo esto en una sartén para que sea más cómodo. Se enharina el rape y se fríe en ese aceite, y se saca. Se pone este aceite en una cazuela de barro junto con el caldo de pescado y se añade la fritada de setas, se añade un poquito de vino blanco. Cuando el vino se evapore un poquito se echa la picada de ajos junto con las almendras tostadas y el perejil y se cuece en la cazuela unos 2?.