

Rape a la barquereña

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Rape

Ajos

Cebollas

Puerros

Brandy

Vino blanco

Champiñones

Langostinos

Almejas

Salsa tomate

ELABORACIÓN

De Pedro Larumbe. Hacer una crema de langostinos, la haces con las cabezas y lo trituras todo en la Thermomix. Rebozar los trozos de rape en harina, pasar por la sartén. Picar la verdura y rehogarla, echar la salsa de tomate, el vino y el coñac, rehogar las almejas y los langostinos pelados (con las cabezas y las pieles habrás hecho la crema). Echar la crema y el rape, hervir un ratito.