

Rape a la gallega

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

INGREDIENTES

0
Rape
Pimentón (Paprika)
1 vaso/s Aceite oliva
Patata
1 Pimiento
1 Cebollas
2 hoja/s Laurel
4 Ajos
Sal gorda
Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Poner el rape un par de horas con un poco de sal gorda 4 ajos laminados y dos hojas de laurel partidas a la mitad. Poner agua a hervir con una cebolla a trozos y un pimiento y patatas cortadas en discos, cuando de el primer hervor se hecha el pescado con todo, ajo y laurel, cuando la patata esta blandita le quitas el agua. En una sartén haces la ajada, un vaso de aceite con cuatro o cinco dientes de ajo, cuando empiecen a tomar color, lo apartas del fuego esperas que el aceite no tenga mucha temperatura y le hechas una cucharada de pimentón dulce. Pones el rape en la fuente de servir junto con las patatas y rocías todo con un poco de vinagre ,y luego le hechas la ajada, pon una poca en una salsera para poner un poco mas de ajada cuando lo tengas en el plato.