

Rape al maresme

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

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.