

Rape salsa

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

INGREDIENTES

0

600 gr Rape

100 gr Tomate

1 rebanada/s Pan

30 gr Almendras - tostadas

1 dientes Ajos

Perejil

ELABORACIÓN

Después de limpio el rape en rodajas, se sazona con sal y se pasa por harina y se fríe. En una cazuela con un poco de aceite, se fríe el pan, se saca, y a continuación se fríen los tomates picados y pelados. En el mortero se machaca el ajo, el perejil y el pan y luego las almendras y los piñones, lo que se echará en la cazuela, con el agua suficiente para formar la salsa (mejor fumet de pescado). Se sazona con sal y cuando arranca el hervor se añade el pescado, dejándolo hervir un poquito.