

Rape alangostado

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

INGREDIENTES

0

1 Rape - cola

Pimentón (Paprika)

Sal

Pimienta negra

Aceite oliva

ELABORACIÓN

Extender el pimentón sobre el papel de aluminio e impregnar bien el rape. Envolverlo en este papel, apretando para que quede hermético. Poner a cocer el paquete en agua hirviendo con sal. Cuando vuelva a hervir, contar de ocho a diez minutos (depende de la cantidad). Retirar del fuego y dejar que se enfríe. Cortar en rodajas y servir con salsa al gusto sobre lecho de lechuga.