

Receta de Colas de Rape en Salsa Verde

09 Dic 2014



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un buen fin de semana y como seguramente tod@s nos hemos pasado un poquito con las comidas, pues para hoy os dejo esta receta de pescado que está riquísima y es muy fácil de preparar.

Ingredientes

- Colitas de rape (según comensales)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cebolla (una pequeña)
- Harina
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de pescado o pastilla de caldo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Picar la cebolla y los ajos bien picaditos y poner a pochar en una sartén o cazuela con un poco de aceite de oliva
2. Echar una o dos cucharaditas de harina y remover, después echar el vino y el caldo y mezclar, dejar que de un hervor
3. Sazonar el pescado y pasarlo por harina
4. Echarlo a la cazuela con la salsa preparada y dejar que se haga por los dos lados a fuego suave
5. Lavar y picar muy finito el perejil y añadirlo al pescado, dejar al fuego unos minutos más
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!