

Receta de Rape con Salsa Dulce

08 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para este martes día 8 de Septiembre que celebramos la festividad de la Virgen del Prado, quiero felicitar a todas nuestras seguidoras que celebran hoy su santo y os dejo una rica receta de pescado, **Rape con Salsa Dulce**, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Colas de rape (500grs o más según comensales)
- Uvas blancas (un racimo)
- Cebolla (una)
- Miel (dos cucharadas)
- Cominos (media cucharadita)
- Nuez moscada (una pizca)
- Clavo de olor (uno)
- Pimienta blanca y negra en grano (seis o siete granos de cada)
- Sal

Modo de Preparación

- En un mortero, machacar las pimientos, los cominos, la nuez moscada y el clavo, añadir la miel y templar un poco al fuego
- Cortar el rape a lo largo sin separar del todo los lomos y untar el interior con la mezcla de miel y especias, ponerle un poco de sal y atar con hilo de cocina, dándole su forma original
- Pincelar con la mezcla la parte exterior del pescado y colocar sobre papel de horno
- Pelar la mitad de las uvas y quitar las semillas, colocar las uvas alrededor del rape junto a la cebolla cortada en rodajas
- Cerrar el paquete y ponerlo en un cestillo al vapor durante unos treinta minutos
- Cocer el resto de las uvas en un cazo con un poco de agua, unos dos o tres minutos después escurrirlas
- Abrir el paquete y retirar el hilo de cocina, colocar el rape en una fuente entero o partido en rodajas
- Aplastar un poco las uvas y mezclarlas con las cocidas
- Servir el rape con la salsa de uvas y las cebollas y....buen provecho!!!