

Receta de Caldereta de Rape con Gambas

29 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para hoy he pensado dejaros esta receta de **Caldereta de Rape** porque resulta un plato exquisito que podéis preparar para celebrar el **fin de Año** o también para comenzar el **Nuevo**, seguro que a l@s amantes del pescado les va a encantar.

Ingredientes

- Rape en trozos (ocho o más según comensales)
- Almejas (300grs)
- Gambas (ocho o diez)
- Patatas (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Avellanas
- Cebolla (una)
- Perejil
- Pimiento choricero (una cucharada)
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de pescado (un brik)

Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y cortarlas en rodajas un poco gruesas y reservar
2. Lavar bien el pescado, poner las almejas en agua con sal para que suelten la arena
3. En una cacerola poner un poco de aceite y refreír la cebolla muy picadita, añadir el pimiento choricero y un poco de sal y remover
4. Echar el vino blanco y el caldo de pescado, añadir las patatas y dejar hervir unos quince minutos
5. Poner el rape y las almejas y dejar a fuego lento unos minutos
6. Por último añadir las gambas
7. Hacer una picada con los ajos, el perejil y unas avellanas, añadirlo a la caldereta y remover
8. Servir caliente y....buen provecho!!!

Caldereta de Rape con Gambas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
