

Receta de Rape en Salsa con Guisantes

03 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de una de nuestras seguidoras más fieles, muchas gracias a **Chus González** por enviarnos esta rica receta de **Rape en Salsa con Guisantes**, nos cuenta que esta receta es típica de un pueblo de Coruña llamado **Cedeira** y que ella siempre que va por tierras gallegas, pide para comer este riquísimo plato y nos recomienda que lo preparemos en casa porque queda exquisito .

Ingredientes

- 1 cola de rape cortada a rodajas
- 1 cebolla
- 1 vaso de salsa de tomate
- 1 bote de guisantes
- 2 dientes de ajo
- 1 vasito de vino blanco
- laurel
- azafrán o condimento
- aceite de oliva
- sal
- Harina
- Huevos

Modo de Preparación

1. Pelar y picar la cebolla y ponerla en una cacerola con un poco de aceite de oliva, dejar que se vaya pochando
2. Cuando esté un poco doradita, añadir el ajo y al minuto la salsa de tomate y una hoja de laurel
3. Dejar a fuego medio unos minutos y luego echar los guisantes, el vino blanco y un poco de condimento
4. Rebozar el rape en harina y huevo y freírlo en aceite por ambos lados
5. Añadirlo a la salsa, tapar la cacerola y dejar cocer a fuego lento unos quince o veinte minutos
6. Apagar el fuego y servir caliente con una base de patatas fritas muy finitas y.....a disfrutar!!!