

Receta de Rape Rebozado con Salsa de Tomate

24 Ene 2018



Buenos días a tod@s, ya se que a la mayoría de seguidor@s os gustan más los platos de carne, pero como bien sabéis el pescado también es muy beneficioso para nuestra salud, por eso de vez en cuando os dejo alguna receta de Pescado, en esta ocasión espero que os guste esta de **Rape Rebozado con Salsa de Tomate** que queda muy rica y seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- Rape limpio (sobre 1Kg.)
- Tomates de pera (un Kg)
- Cebolletas (dos)
- Ajos (cuatro dientes)
- Harina
- Aceite de oliva
- Huevos (dos o tres)
- Sal y Pimienta
- Perejil
- Azafrán

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 190°
2. Poner en la bandeja las cebolletas partidas y los tomates pelados, rociarlos con un poco de sal y un chorrillo de aceite y hornear durante treinta minutos
3. Una vez horneados pasarlos al vaso de la batidora, añadiendo un diente de ajo pelado, triturar bien y volcar la salsa en una cacerola
4. Añadir unas hebras de azafrán y dejar que se cocine unos diez minutos a fuego medio
5. Cortar el pescado en filetes y ponerlo un poco de sal y pimienta
6. En una sartén con aceite de oliva caliente, refreír los otros tres dientes de ajo y freír el pescado previamente pasado por harina y huevo batido
7. Servir los filetes de rape acompañados de la salsa de tomate y los ajos refritos y....buen provecho!!!