

## Receta de Rape en Salsa Marinera

12 Feb 2020



Buenos días a tod@s, uno de los pescados que más nos gusta comer en casa es el Rape, para hoy os dejo esta riquísima receta que espero que os guste porque queda exquisita y si tenéis invitados quedarán encantados con este **Rape en Salsa Marinera**.

### Ingredientes

- Rape en rodajas o Colitas de rape (6 colitas o más, según comensales)
- Almejas (250 grs)
- Gambas (diez o doce)
- Mejillones (250 grs)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate natural rallado (dos)
- Almendras crudas (15grs)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Azafrán (unas hebras)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Harina para rebozar
- Caldo de pescado (o agua y una pastilla de caldo)
- Huevos cocidos (opcional)

### Modo de Preparación

1. Pelar las gambas y reservar las cabezas
2. Poner las almejas en agua con sal para que suelten la arena
3. Limpiar los mejillones y colocarlos en una olla con un dedo de agua, cocer tapados hasta que se abran y reservar el agua
4. Salar el rape, enharinar y freír en una sartén con aceite de oliva, retirar y reservar
5. Colar el aceite (añadir un poco más de aceite nuevo si fuera necesario) y sofreír en él las cabezas de las gambas durante un minuto, retirarlas
6. En este mismo aceite (en una olla mejor) refreír la cebolla pelada y picada hasta que esté blandita, a fuego medio
7. Añadir el tomate y dejar sofreír a fuego bajo unos 10 minutos

## Rape en Salsa Marinera

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

---

8. Mientras preparar la picada machacando en un mortero las almendras, el diente de ajo, el azafrán y el perejil
  9. Verter el vino blanco y mezclar
  10. Incorporar la picada al sofrito y dejar un par de minutos que reduzca el vino
  11. Poner el rape en la olla, las almejas, las gambas y los mejillones sin cáscara
  12. Verter el caldo de pescado o agua (que cubra el pescado hasta la mitad) y dejar que cueza durante unos 10 minutos
  13. Cortar los huevos por la mitad y colocar en cada plato
  14. Servir caliente y....buen provecho!!!
-