

Receta de Rape Gratinado Con Mayonesa Alioli

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una rica receta de pescado, ideal para toda la familia, muy fácil de preparar y muy rica de comer. Se trata de Rape Gratinado con Mayonesa Alioli.

Ingredientes

- Colas de rape
- Patatas medianas (cuatro o cinco)
- Vino de Tío Pepe o similar
- Salsa mayonesa alioli
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y partirlas a la panadera en rodajas finas
 2. Colocarlas en una fuente adecuada para el horno, y regarlas con el vino
 3. En una sartén con aceite de oliva, poner el rape partido en trozos grandes y sellar un poco
 4. Colocarlo encima de las patatas y cubrirlo bien todo con la mayonesa alioli
 5. Meter al horno sobre quince minutos a 180 Grados con cuidado de que no se queme
-