



<https://www.mepillasquisando.com>



1264 - RAPE CON PATATAS EN GUISO



INGREDIENTES:

1 Cola de Rape grande.
100 gr. de Gambas arroceras.
4 Patatas.
1 Cebolla.
2 Puñados de Almendras.
2 Rebanadas de Pan.
1 L. de Caldo de Pescado.
1 Vaso de Vino blanco.
3 Tomates maduros.
3 Dientes de Ajo.
1 Hoja de Laurel.
1 Pizca de hebras de Azafrán.
Sal, Aceite de oliva y Perejil.
Harina para rebozado el Rape.

ELABORACIÓN:

Freímos las rebanadas de pan y reservamos. Escaldamos las almendras en agua hirviendo durante medio minutos, las escurrimos y fácilmente les retiraremos la piel, las tostamos en aceite controlando la temperatura para evitar que se nos quemen y reservamos. Cortamos las patatas en rodajas gruesas y doramos ligeramente en aceite, reservamos. En este mismo aceite añadimos los dientes de ajo cortados en láminas y la hojita de laurel. Añadimos el perejil picado y comenzamos a rehogar durante unos segundos. Incorporamos la cebolla cortada en juliana y rehogamos. Incorporamos el tomate pelado y troceado en daditos pequeños. Seguimos cocinando durante unos 15 minutos más, a fuego medio bajo y removiendo de vez en cuando. Mientras se cocina la verdura vamos preparando el majado. En el vaso de la batidora agregamos el pan tostado, las hebras de azafrán, las almendras, perejil, un chorrito de aceite de oliva y 2 cucharadas de agua, trituramos y reservamos. Añadimos al guiso el vino blanco, dejamos que evapore el alcohol y añadimos el majado. Salamos y añadimos las patatas. Añadimos el caldo de pescado y dejamos que cocine durante 5 minutos. Enharinamos ligeramente los trozos de rape y los pasamos por una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Los sellamos y los añadimos a la cazuela con las gambas. Cocinamos durante unos 10 minutos. Servimos caliente.

FACEBOOK: Cocina Española Casera