

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** carlos lopez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

A mi me gusta ponerle una patata cortada muy pequeña

## Descripción:

La gastronomía de Cataluña forma parte de la dieta mediterránea y, como tal, incluye una gran variedad de productos del mar, de la montaña y de la huerta. La cocina catalana ha aportado toda una serie de platos que ya son conocidos en distintos lugares del mundo

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr. de rape
- 1 vaso de caldo de pescado
- 2 cebollas
- 2 hojas de laurel
- Aceite de oliva virgen
- Unas hebras de azafrán
- 8 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharada de harina
- 100 gr. de guisantes
- 2 cucharadas de almendras tostadas
- 3 dientes de ajo
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Poner a pochar las cebollas, con el laurel y cuando este transparente la cebolla, agregar la harina, la salsa de tomate y el caldo de pescado, y dejar cocer a fuego lento. Mientras tanto preparar un majado con los ajos, las almendras y el azafrán. Añadir a la cocción el rape cortado en rodajas no muy gruesas, los guisantes y el majado dejando cocer a fuego medio 10 minutos.