

Suquet de rape con almejas y rosellona.



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

La picada es muy importante

Descripción:

Esta es una manera rápida y fácil de hacer un suquet y queda muy rico

Ingredientes para 1 persona :

- 1 pequeña de Patatas
- 130g por ración de Rape
- 4 Mejillones
- 4 Almejas
- 4 Rosellona
- Fumet
- 1 bolita de Picada
- Perejil

Preparación:

Paso 1

En una olla ponemos el fumet previamente hecho A hervir con las patatas. Cuando estén un poco blanditas añadimos los mejillones las almejas y la rosellona Cuando se abran las cloisas añadimos el rape y cocemos unos 5 minutos mas añadiendo al final una bola de picada que desaremos en el caldo con un poco de patata para que espese. Al final le ponemos un poco de perejil picado y listo. La receta de la picada esta en mi recetario Espero que os guste Bon profit!!