Rape al horno con gambas y salsa negra

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 g de rape
- 150 g de gambas peladas
- 2 rebanadas de pan blanco
- 0,5 dl de vinagre
- 2 dl de aceite de oliva
- 2 ajos
- Cebollino fresco picado
- 2 bolsitas de tinta de calamar
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar los tomates y un ajo. Poner en el vaso de la batidora el tomate, el ajo, 0,5 dl de aceite de oliva, el vinagre y la tinta de calamar. Añadir un poco de sal y pasar por la batidora. Ir añadiendo miga de pan hasta obtener un puré ligero de textura homogénea. Reservar. Precalentar el horno a 200º C. Limpiar y cortar el rape en cuatro trozos; salpimentar y regar con aceite. Meter al horno durante 15 minutos. Pelar y cortar un ajo en láminas. Poner una sartén al fuego con 2 cucharadas de aceite de oliva, el ajo en láminas y las gambas peladas y saltear durante 2-3 minutos. Servir el rape acompañado con las gambas salteadas, la salsa negra y un poco de cebollino fresco picado.