

CAZUELA DE RAPE Y GAMBAS



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Es verano y tenemos invitados para cenar, pues para esmerarnos, hacemos esta cazuela de rape a la marinera acompañada de un vino blanco. Quedas de rechupete.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kilo y medio de rape
- 12 gambas
- 4 huevos duros
- caldo de pescado
- 200 gramos de almejas gallegas
- 50 gramos de harina
- 2 ajos
- 1 hoja de laurel, perejil,
- 1/2 vaso de vino blanco

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hacemos para preparar esta receta de cazuela de rape a la marinera es poner las almejas en agua con sal para que suelte toda la tierra y las dejamos 20 minutos. Entre tanto, también hacemos un caldo de pescado con la cabeza del rape que ha cocer en una olla con agua, laurel, cebolla y sal durante 30 minutos. Pasado ese tiempo, lo colaremos y reservamos para utilizar más tarde en esta receta de cazuela de rape a la marinera. A continuación ponemos en una cazuela con aceite al fuego y cuando esté caliente, sofreímos los ajos y añadimos la harina. La sofreímos unos minutos y a continuación, incorporamos el caldo de pescado que hemos hecho y hacemos una crema (no muy espesa) con la enriqueceremos nuestra cazuela de rape a la marinera. Una vez tengamos la crema lista, añadimos el rape a trozos y cocemos durante 2 minutos por lado. Por otro lado, sofreímos las gambas y las añadimos a la cazuela de rape a la marinera con la picada de perejil. Añadimos las almejas limpias y el vino y terminamos de cocer todo 2 minutos más.