

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Juan a.Calderon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

esta es la receta basica ,pero podemos añadir almejas,calamares,gambas.....

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas medianas
- un tomate gordo,rojo
- una cebolla grande
- 25 Almendras crudas peladas
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- 1 hoja de laurel, perejil,
- 2 o 3 dientes de ajo
- unos granos de pimienta, 1 rebanada de pan frito
- un vaso de vino blanco
- 800g derape troceado

Preparación:

Paso 1

en una cazuela ponemos a hervir la cebolla entera y el tomate con los granos de pimienta unos minutos ,apartamos y dejamos enfriar ,en ese agua ponemos las patatas troceadas a hervir ,aparte en una sarten freimos las almendras y ajos,pelamos el tomate ,en el vaso de la batidora ponemos el tomate, la cebolla, el pan frito, las almendras y los ajos lo batimos todo con el vino y lo anadimos a las patatas añadimos el laurel y la sal ,cuando las patatas esten blandas añadimos el rape troceado y de jamos 2 min maximo para que el pescado no se pase ,apagamos el fuego y espolvoreamos con perejil picado .