

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 colitas de rape pueden ser congeladas
- 1 Envase de Crema de bogavante y cigalas Knorr
- 125 ml de Sidra
- 500 gr de Gambas peladas
- 2 cucharadas de cebolla frita crujiente
- - Perejil fresco
- sal

Preparación:

Paso 1

Verter toda la crema en una cazuela ancha donde vaya a caer todo el pescado sin amontonarse. Añadir la sidra y poner a fuego fuerte, removiendo para que evapore el alcohol. cuando ya no huele a alcohol, probar y rectificar se sal si es necesario. Rectificar al gusto. Bajar el fuego y añadir la cebolla frita crujiente y las colas de rape limpias (sin piel ni aletas. y descongeladas) y dejar que haga chup-chup hasta que el pescado esté cocinado (unos 4 minutos por cada lado). Apagar el fuego y añadir las gambas peladas . que se cocinarán con el calor residual. Servir una cola y gambitas en cada plato. con salsa por encima. Espolvorear con perejil picado