

Suquet de rape con almejas y rosellona.



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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Paloma Luque Ro



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 picadaque desaremos en el caldo con un poco de patata para que espese. Al finla le ponemos un poco de perejil picado y listo. La receta de la picada esta en mi recetario Espero que os guste Bon frofit!!