

# Suquet de rape con almejas y rosellona.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Leonor Milla Mo



**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 rapida y facil de hacer un suquet y queda muy rico

## Ingredientes para 1 persona :

- 1 pequeña de Patatas
- 130g por racion 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!!