

Arroz blanco con salsa de Rape



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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Elvira Bejar Al



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Receta super sencilla y riquísima

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 Kg. de Salsa de tomate
- 1 cola de Rape
- 1 cebolla grande
- Sal
- Estragón
- Coñac
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Cortar la cebolla pequeña y pochar en una sartén con un poco de aceite. Limpiar la cola de rape si no la hemos comprado ya limpia, y cortar a dados. Añadir a la cebolla cuando esté casi hecha. Hacer hasta que se consuma todo el agua que suelta el pescado.

Paso 2

Pelar los tomates, cortar pequeños y freír en una sartén con un poco de aceite, sal y azúcar para quitar la acidez.

Paso 3

Cuando la salsa está lista, añadir al pescado. Mezclar bien y añadir sal, estragón y el coñac. Flambear.

Paso 4

Cocer el arroz y cuando esté, ponerlo en una taza y volcar en el centro del plato. Al rededor poner la salsa de tomate con el pescado.