

# Arroz blanco con salsa de Rape



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

**Creador:** Cris Reverte **Recetizador:** Angie Lobo Camp



**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.**