Rape con Langostinos

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Acompañar con arroz basmati o puré de patata.

Descripción:

Una forma sana y deliciosa de tomar este suculento pescado.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de Rape
- 1/2 K de Langostinos
- 1 Puerro
- 4 Tomates
- 4 dientes de Ajo
- 1/2 l de Caldo de Marisco Aneto
- 1 vasito de Brandy
- Harina
- Aceite de Oliva
- Perejil
- Sal

Preparación:

Paso 1

En una sarten con aceite sofreímos los ajos picados. Cuando estén dorados, añadimos el puerro cortado en juliana y cocinamos hasta que se ablande. Añadimos una cucharada de harina y el brandy y dejamos cocer un par de minutos.

Paso 2

Cortamos los tomates en rodajas y los incorporamos junto con el perejil picado. Cocinamos a fuego moderado unos 10 minutos, añadimos el caldo de marisco, sazonamos y dejamos que se reduzca.

Paso 3

Sazonamos el rape y los langostinos y los pasamos por harina. Los doramos en la sarten con un poco de aceite y los incorporamos al sofrito que habremos pasado previamente por el chino o la batidora.

Paso 4

Dejamos a fuego medio durante unos minutos y servimos calentito.