

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Mariap Csm



**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 succulento 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 sartén 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 sartén 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.*