



Rape con gambones

RACIONES
4 personas

TIEMPO TOTAL
35 min

Ingredientes

- 4 Colas de rape
- 12 Gambas lagostineras o gambones
- 2 Dientes de ajo
- 50 gr Almendras peladas

- 100 ml **Vino blanco**
 - 1 **Ramita de perejil**
 - **Aceite de oliva**
 - **Pimienta negra**
 - **Sal**
-

Elaboración paso a paso

- 1** Lavar los gambones, secarlos y pelarlos
 - 2** Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén
 - 3** Añadir las cabezas y las cáscaras y rehogarlas 4 minutos, removiendo.
 - 4** Agregar medio vaso de agua y cocer 5 minutos
 - 5** Triturar esta preparación con la batidora y pasarla después por el chino; se debe obtener una salsa fina
 - 6** Pelar los ajos y repelar las almendras
 - 7** Lavar el perejil y picarlo
 - 8** Reservar la mitad y majar el resto en el mortero, con los ajos, las almendras, sal y pimienta
 - 9** Ir vertiendo aceite, en un hilo y sin dejar de remover, hasta obtener una salsa ligada.
 - 10** Saltear los gambones en una sartén con 2 cucharadas de aceite, 1 minuto, y retirarlos
 - 11** Lavar las colas de rape, secarlas y salpimentarlas
 - 12** Añadirlas a la sartén y dorarlas 1 minuto por cada lado
 - 13** Verter el vino, espolvorear con el perejil restante, tapar y cocer a fuego medio, 10 minutos.
 - 14** Repartir el rape con los gambones en 4 platos, decorar con la salsa de marisco y la de almendra, y servir.
-



Plato: Plato principal



Cocina: Mediterránea

GRANJA CONSELL · Av. Circumval·lació 15, Pol. Ind. de Sant Lluís · 971 151 151 · tienda.granjaconsell.com