

Será por recetas



Rapa a la cazuela

Pescados, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- ½ kg de rape
- 2 pimientos rojos
- Pimentón
- ½ kg de patatas
- Tomate maduro
- Aceite
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Sal

Elaboración

Pedir en la pescadería que corten en rodajas el rape, limpio de su piel.

Pelar las patatas y cortarlas como si fuéramos a guisarlas. Cortar también en cuadrados los pimientos, la cebolla y el tomate, todo por separado.

Poner al fuego una cazuela con 4 cucharadas de aceite y sofreír la cebolla, los pimientos y los ajos, y antes de que se doren añadir las patatas.

Darles una vuelta, incorporar 1 cucharada rasa de pimentón, revolver un poco antes y echar el tomate.

Verter encima 2 vasos de agua y dejarlo hervir durante 20 minutos.

Entonces colocar encima el rape, sin remover más para no deshacer las rodajas, añadir la sal y dejarlo cocer otros 10 minutos. Servir caliente.



Autor receta de Rapa a la cazuela

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012