

Será por recetas



Rape a la langosta

Pescados

4 Personas

40 Minutos

Fácil

Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 1 rape de 1 kg aproximadamente
- 2 cucharadas de pimentón
- 1 tazón de mayonesa con ketchup
- Aceite
- Sal

Elaboración

Pedir que pelen el rape en la pescadería, separando la cola del rape en 2 lomos, pero sin tirar la raspa.

Atar los "lomos", como la carne para asar. Untarlos con aceite y luego con pimentón por todos los lados.

Poner a hervir agua con 1 cucharada de sal. Dejar cocer los 2 "lomos" de rape y la espina durante 30 minutos.

Mientras tanto, hacer una salsa americana.

Cuando se haya cocido, sacar el rape del agua (que servirá de caldo de sopa), ponerlo en la tabla de cortar y partirlo en rodajas; después colocar las rodajas en la fuente, rodeada de la salsa americana y podemos servir nuestro plato.



Autor receta de Rape a la langosta

Tiramisú

Valoración 3/5

56 Recetas publicadas

Miembro desde 20/03/2012