

Rape a la sidra

INGREDIENTES

8 filetes de rape
Gambas (250 gr.)
Limon
1 cebolla grande
3 dientes de ajo
Perejil
1 huevo
Sidra (1L.)
Caldo de pescado (1L.)
Tomate triturado (1L.)
Harina

UTENSILIOS

Tabla de madera para cortar
Cuchillos
Espátula de silicona
Pinzas

ELABORACIÓN

Dejaremos reposar el rape en jugo de limon durante unos 10 minutos aproximadamente Cortamos a trocitos una cebolla, 2 0 3 dientes de ajo y un poquito de perejil. Separamos la yema de la clara de un huevo, le añadimos el perejil, un poco de sidra y mezclamos todo bien. En un plato a parte, rebozamos el rape con harina, para ponerlos en la sartén vuelta y vuelta (con una pizca de sal) Retiramos el pescado y, en la misma sartén, añadimos la cebolla, los dientes de ajo picados, un poco de sal y, cuando la cebolla esté dorada, le podemos añadir unas gambas. Seguidamente añadiremos 1 litro de tomate triturado sin azucar, la mezcla de huevo perejil y sidra, 1 litro de sidra y 1 litro de caldo de pescado. Cuando la mezcla arranque a hervir, le añadiremos el pescado y lo dejaremos reposar durante unos 15 o 20 minutos y ya estará listo. Buen provecho!

Esta receta ha sido proporcionada por **Oscar Miró Parra**