



Vitaliahome

para comer como en casa

Suquet de rape



ingredientes (10 personas)

-10 colitas de rape, 5 patatas medianas

Para la salsa

-200g de tomate triturado, 2 cebollas, 6 dientes de ajo, 2 cucharadas de pulpa de pimiento choricero, 2 hojas de laurel, una cucharada de pimentón ahumado, una pizca de azúcar

-2 litros de caldo de pescado, un vaso de vino blanco

Suquet de rape

 1h de elaboración

elaboración

1-Hacer un sofrito a fuego lento con la cebolla y el ajo picados finamente. Agregar el vino blanco, evaporar y añadir el pimiento choricero, el pimentón ahumado y el tomate triturado. Cocinar a fuego suave hasta concentrar.

2-Cascar las patatas en cachelos y agregar a este sofrito intenso. Verter entonces el fumet y cocer tapado hasta que las patatas estén listas. Afinar de sabor con un poco de azúcar para eliminar la acidez del tomate y espesar con una picada de almendras y pan tostado.

3-Por último, añadir el rape y cocinar a fuego muy suave, sin que llegue a hervir. De esta manera quedará bien jugoso.

4-Servir el rape con patatas bien salseado, añadir si se desea un poco de alioli y decorar con perejil fresco.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)





ingredientes (10 personas)

Para espesar

-2 rebanadas de pan tostado, 4 cucharadas de almendras tostadas

Además

-perejil fresco, alioli opcional

Suquet de rape

 1h de cocción + 12 horas de reposo

elaboración

1-Hacer un sofrito a fuego lento con la cebolla y el ajo picados finamente. Agregar el vino blanco, evaporar y añadir el pimiento choricero, el pimentón ahumado y el tomate triturado. Cocinar a fuego suave hasta concentrar.

2-Cascar las patatas en cachelos y agregar a este sofrito intenso. Verter entonces el fumet y cocer tapado hasta que las patatas estén listas. Afinar de sabor con un poco de azúcar para eliminar la acidez del tomate y espesar con una picada de almendras y pan tostado.

3-Por último, añadir el rape y cocinar a fuego muy suave, sin que llegue a hervir. De esta manera quedará bien jugoso.

4-Servir el rape con patatas bien salseado, añadir si se desea un poco de alioli y decorar con perejil fresco.

Accede a [todas nuestras recetas:](#) 