

# Rape a la marinera

media

## Ingredientes

Para 1 ración

- 3 trozos de rape
- Almejas
- Langostinos frescos
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Patatas cocidas o a lo pobre
- 3 dientes de ajo
- Salsa de tomate
- Guisantes
- Maicena
- Vino blanco
- Caldo de pescado
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil

## Preparación

Preparación

- Poner una sartén al fuego con aceite de oliva. Mientras se calienta, cortar en brunoise todas las verduras.
- Cuando el aceite esté caliente, pochar los dientes de ajo y la cebolla y dorar el rape.

- Añadir los guisantes, el pimiento y las almejas. Remover.
- Añadir la maicena y un chorro de vino blanco. Dejar que todo cueza unos minutos y, seguidamente, incorporar un par de cucharadas de aceite de tomate y el caldo de pescado. Dejarlo cocer unos minutos.
- Finalmente, poner los langostinos y dejar cocer unos minutos más.
- Cubrir el fonde de una cazuela de barro con las patatas. Poner el rape a la marinera por encima. Decorar con una picada de perejil fresco.