



Rape alangostado

Ingredientes

- 1 cola grande de rape
- pimienta
- pimentón dulce y sal.

Preparación

Salpimentar e impregnar bien de pimentón la cola de rape .

Envolver en papel de aluminio bien apretado y cocer durante 10' en agua con sal .

Dejar enfriar y partir en rodajas acompañado de salsa rosa .

.