Mis recetas online

Rape en salsa americana

Ingredientes

- 1 Kg. colas o rodajas de rape
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 1 puerro
- 1 zanahoria grande
- 2 tomates grandes o 100 g de tomate frito
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 copita de coñac
- Aceite para freír.

Preparación

Salpimentar el rape, pasarlo por harina y freirlo en aceite, no hace falta que se haga mucho ya que luego cocerá un poco, reservar en una cazuela .

Poner en un la sartén 4 cucharadas del aceite en el que hemos frito el rape y freír la cebolla, el puerro, la zanahoria y el ajo picados muy finos .

Cuando estén casi fritos añadir el tomate y dejar que se haga .

Añadir el coñac y flambear .

Dependiendo de lo espeso que esté añadir un poco de agua y dejar dar un hervor .

Pasar por el pasapuré o batidora y verter sobre el rape que tenemos en la cazuela .

Cocer durante 5´ .

Servir espolvoreado de perjil .

.