



Rape en salsa verde

Ingredientes

- 800 g de lomos de rape
- 200 g de almejas
- harina para enharinar el rape
- 1/2 vaso de vino de vino blanco
- 300 ml agua
- 1 lata de guisantes
- 1 lata de espárragos
- perejil
- 3 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite
- 1 guindilla
- 1 pizca de pimienta blanca
- sal.

Preparación

Trocear los lomos de rape, salpimentarlos y pasarlos por harina .

Poner en una cazuela el agua y las almejas, poner al fuego hasta que las almejas se abran .

Retirar y colar el agua de cocer las almejas para quitarle toda la arena que pudiera tener .

Reservar el caldo y las almejas .

Poner el aceite a calentar en una sartén honda o cazuela, añadir los ajos cortados en láminas y la guindilla .

Cuando el ajo empiece a coger color añadir los lomos de rape .

Dejar que se hagan por los dos lados .

Añadir el vino blanco y dejar dar un hervor .

Añadir el caldo cocer las almejas y los guisantes y deja cocinar 3 minutos .

Picar el perejil muy menudo y agrégalo a la cazuela .

Remover .

Añadir los espárragos cortados por la mitad, remover .

Servir caliente .

.