

RAPE CON ALMEJAS Y VERDURITAS PLANCHÉADAS

INGREDIENTES:

- 400 gr. Rape limpio
- Sal y pimienta molida
- Harina
- 250 gr. Almejas
- Dos ajos, Media cebolla, perejil.
- 100 cl. De aceite de oliva virgen
- 125 cl. de vino blanco
- 200 cl. De caldo de pescado
- Zumo de limón
- Para las verduritas: patata, pimienta, berenjenas, calabacincincin (foto de abajo), tomate.



ELABORACIÓN:

Preparamos todas las verduras cortadas en rodajas no muy gruesas, (el calabacincincin como podáis) y las vamos haciendo en plancha bien caliente, reservamos calientes para el emplatado

Cortar los trozos de rape gruesos, salpimentar, harinar. Reservar mientras:

Ponemos en la sartén donde ya tendremos el aceite de oliva caliente unos ajos rotos, dejamos dorar y reservamos, ponemos la cebolla hasta que esté pochada, colocamos el rape, dejamos un par de minutos a fuego medio, damos vuelta, añadimos las almejas, el zumo de limón, el vino blanco, dejamos reducir, añadimos el caldo de pescado, tapamos y dejamos hervir a fuego medio unos minutos más, hasta que esté terminado de cocinar, las almejas ya se habrán abierto.

Emplatar y decorar al gusto