

Receta de Colitas De Rape En Salsa De Almendras

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una nueva receta de pescado muy rica y fácil de preparar, espero que os guste y disfrutéis de este rico plato.

Ingredientes

- Colitas de rape (unos 250grs cada una)
- Gambones (ocho o diez)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Almendras tostadas (diez o doce)
- Vino blanco (medio vaso)
- Perejil
- Zumo de limón
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Avecrem caldo de pescado (una pastilla)

Modo de Preparación

1. Lavar las colas de rape y hacer algún corte a cada lado de la espina, sazonarlas con la pastilla de pescado y el zumo de limón
2. Poner en el mortero las almendras, los ajos, el perejil y un poco de pimienta negra, machacar bien hasta conseguir una pasta homogénea
3. Añadir un poco de aceite de oliva y remover hasta que se consiga una pasta parecida a la mayonesa y luego añadir el vino blanco
4. En una plancha o sartén antiadherente preparar las colas de rape procurando que queden doraditas y hacer también los gambones
5. Rociar todo con la salsa de almendras preparada y servir caliente