

CAZUELA DE RAPE A LA MARINERA

INGREDIENTES:

Para 6 personas:

1 kg de rape
1 kg de almejas
1 kg de mejillones
2 rebanadas de pan moreno (cateto)
1 tomate grande y maduro
1 cabeza de ajos
1 cebolla 1 copa de vino blanco
Harina
50 gr de almendras
1 rama grande de perejil
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto
Azafrán
Pimienta negra en polvo al gusto
1/4 kg de gambas



1. Caldo de pescado.

Los mejillones se cuecen al vapor y el caldo que sueltan se guarda, se les quita las conchas y se apartan. Se pone la cabeza del rape a cocer y se le añade el caldo de cocer y los mejillones, la cebolla casqueada (cortada a trozos) y el tomate para hacer un caldo concentrado de pescado.

Las almendras se escaldan con agua hirviendo (dos minutos) para quitarles el pellejo.

En una sartén se fríe por separado los ajos laminados, las rebanadas de pan, las almendras ya peladas y se echan en un mortero con un poco de perejil, el tomate y la cebolla del caldo, donde se labra todo hasta lograr una pasta fina y homogénea y se aparta.

2. Dorar el rape.

El rape se trocea, se sala, se enharina y se pone a freír. Cuando está empezando a dorarse, se saca y se coloca en una cazuela de barro y por encima se le vierte el caldo de pescado hasta cubrirlo, el vino y se pone a cocer a fuego lento. Cuando arranca a hervir, se le añaden las almejas y se deja hasta que queden unos 5 minutos para apartarlo, momento en que se le echan los mejillones, las gambas (si ha optado por echarlas) que previamente se han pelado para que se hagan en el último hervor e inmediatamente el majado, se menea moviendo la cazuela para evitar que se rompan los trozos de rape, se sazona y se deja unos minutos (que cuaje). Se aparta, se pica el perejil y se le espolvorea por encima.

Se le puede poner azafrán y unos trozos de pan frito al servirlo.
