

suquet de rape



Ingredientes para 4 personas:

majado:

- 2 dientes de ajo
- 12 almendras crudas
- 2 rebanadas de pan
- 1 cucharadita de pasta de ñoras o pimiento choricero

suquet:

- 1 litro de caldo de pescado
- 1.200 kg de rape
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 3 tomates
- 1/2 vaso de vino
- hebras de azafrán
- 4 patatas

Preparación:

majado:

En una sartén freímos los ajos troceados junto con las almendras. Retiramos y freímos el pan troceado a dados para hacerlo más fácil.

En el vaso de la picadora o batidora ponemos todo junto con una cucharadita de pasta de ñoras o pimiento choricero. Lo trituramos y reservamos.

Suquet:

En una olla calentamos el caldo de pescado mientras realizamos el resto de la elaboración.

En una cazuela grande sofreímos la cebolla y los ajos picados muy menudos. A continuación añadimos los tomates rallados y cocinamos. Agregamos el azafrán y cuando comience a tostarse, el vino. Cocinamos hasta que se haya evaporado el vino.

Agregamos las patatas chascadas con el cuchillo, cocinamos durante 5 minutos y añadimos el caldo de pescado.

Cocinamos durante 15 minutos y agregamos el rape. Cocinamos durante otros 5 minutos y agregamos el majado, dejando cocinar 5 minutos más. Listo!!!

[Con las zarpas en la masa](#)

