

CAZUELA DE RAPE

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas.

- ½ Cabeza de ajos.
- 1Kg de patatas.
- Un poco de azafrán.
- Un trozo de pan.
- 30 ó 40 almendras.
- 2 kg de rape.
- 1 cucharadita de pimentón dulce.
- 10 ó 12 Gambas.
- ½ Kg Mejillones.



ELABORACIÓN

1. Se cuecen los mejillones.
2. Se sofrien las gambas con 4 ó 5 dientes de ajos.
3. Se pone el trozo de pan a remojo.
4. Se pone en un mortero 2 ó 3 dientes de ajos, el pimentón el pan y las almendras, se machaca todo y se sofríe lo machacado sin llegar a quemarlo, a continuación se le añaden las patatas y agua hasta cubrir las patatas dos dedos por encima, cuando lleve hirviendo un rato se le añade el rape y un poco de azafrán y dejarlo hervir.
5. Y cuando falten unos 5 minutos para que las patatas estén blanditas se le añaden los mejillones y las gambas.

A continuación se aparta del fuego y se deja reposar durante 2 ó 3 minutos y servir.

RECETA ENVIADA POR: JUAN RODRIGUEZ SEGURA