



INGREDIENTES: (Para tres o cuatro raciones)

- 3 ó 4 colas de rape ó 2 grandes de 600 u 800 gramos
- 500 gramos de gambitas pequeñas peladas
- pimentón en polvo
- aceite de oliva
- 2 patatas grandes
- 140 gramos de cebolla
- 3 ó 4 dientes de ajo
- 60 gramos de coñac o brandy
- 200 gramos de tomate triturado
- 200 gramos de caldo de pescado (o 1 pastilla de caldo de pescado en 200 gramos de agua)

- perejil picadito.



ELABORACION: ~~1. Se agregan los ingredientes a la Thermomix y se procesa durante 10 minutos a velocidad 10. Se agregan los ingredientes restantes y se procesa durante 10 minutos a velocidad 10. Se agregan los ingredientes restantes y se procesa durante 10 minutos a velocidad 10.~~

RAPE RELLENO EN SALSA DE GAMBAS (Thermomix)

