



INGREDIENTES:

- 150 gramos de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 ramitas de perejil
- 60 gramos de aceite de oliva
- 50 gramos de vino blanco
- 30 gramos de almendra tostada troceadas o laminadas
- 200 gramos de agua
- 500 gramos de colas de rape a rodajas de 4 centímetros
- 20 gramos de maicena
- 2 huevos duros
- 1 cucharada de perejil picado

PREPARACIÓN:

1. Lo primero hervir los huevos, hasta que estén duros (lo ideal, es contar 10 minutos, desde que el agua empieza a hervir)

2. Poner la cebolla a cuartos en el vaso de Thermomix, el ajo, las dos hojas de perejil, y el aceite y **trocear 3 segundos a velocidad 5**. Bajar los restos de las paredes, y **sofreír 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**, sin poner el cubilete, para favorecer la evaporación.

3. Incorporar las almendras y el agua, y colocar el rape en el cestillo, e introducirlo en el vaso. **Programar 14 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

4. Mientras tanto, disolver en un vaso la maicena con medio cubilete de agua fría. Retirar el cestillo y colocar el rape en una fuente. Añadir al vaso de thermomix, la maicena disuelta, y **programar 1 minuto, temperatura varoma, velocidad 2**

Echar la salsa sobre el pescado, y decorar con los huevos duros a trozos, y el perejil picado.

5. Servir enseguida y calentito.

6. La imagen superior es del libro de Thermomix de pescados.

