



INGREDIENTES:

- 1 diente de ajo
- 100 gramos de puerro (sólo la parte blanca en rodajas)
- 30 gramos de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada más para la bolsa de asar
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 1 pastilla caldo de pollo

- 70 gramos de jamón curado en dados
- 2 ó 3 contramuslos de pollo enteros pero sin piel ni huesos (300 gr aprox.)
- 70 gramos de zanahoria en trozos
- 50 gramos de cebolla
- 70 gramos de tallo de apio en trozos
- 1500 gramos de agua
- 500 gramos de patatas peladas y cortadas en rodajas de 2 cm.
- 150 gramos de cebolleta cortada en juliana
- 2 huevos (envueltos en film transparente)
- 900 gramos de lomo de rape sin piel ni hueso cortado en medallones de 2 cm.
- 18 gambones crudos pelados

- 4 tiras de piel de naranja (sólo la parte coloreada)
- 2 cucharada de cebollino fresco picado
- 50 gramos de vermouth blanco
- 30 gramos de fideos finos
- 2 pellizcos de sal
- 150 gramos de zumo de naranja natural
- 1 cucharada rasa de maicena

Accesorios útiles:

- 1 bolsa de asar
- film transparente



ELABORACIÓN Se prepara un caldo de pescado con gambón y patatas panaderas y se añade el rape con la salsa de naranja y el picadillo.