

Receta Cepesca:

Receta: Rape con almejas y langostinos en salsa de Albariño



- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas pequeñas
- Aceite de oliva virgen extra
- 100 ml de vino blanco Albariño
- 200 ml de caldo de pescado (o hacer un cubilete de agua con avecrem de pescado)
- 2 lomos de rape cortados a la mitad
- ¼ kg de almejas
- Langostinos cocidos
- 3 patatas
- 1 cucharadita maicena, disuelta en 1/2 vaso de agua
- Sal

Preparación:

En la pescadería pedimos los lomos de rape limpios.

Ponemos a hervir 20 minutos las patatas, hasta que queden blandas. Luego las escurrimos y las pelamos.

Para el caldo: Podemos hacer un caldo de pescado durante 20 minutos, comprarlo hecho o hacerlo con avecrem. Con esta última opción, en una cacerola aparte echamos 200 ml de agua e incorporamos el avecrem de pescado para hacer nuestro caldo.

Marcamos en una sartén el rape por los dos lados. Y, en otra cacerola ponemos las almejas en agua hirviendo y sal. Y añadimos el rape para que acabe de cocerse. Escurrimos bien.

Pelamos y picamos la cebolla y el ajo. Ponemos en cualquiera de las cacerolas usadas, pero vacía, un chorro de aceite de oliva virgen extra y los metemos. Añadimos cuando ya esté hecho el vino. Dejamos que reduzca un poco. Dos o tres minutos cociendo.

Incorporamos el caldo de pescado a la cacerola con el vino y la cebolla y ajito. Y, a continuación, colocamos las patatas y el rape, las almejas y los langostinos pelados en el recipiente. Y movemos y dejamos 5 minutos de cocción.

En medio vaso de agua añadimos una cucharada de maicena, removemos y echamos a la salsa para que espese. También un poco de sal. Dejamos otros 5 minutos haciéndose. Luego sacamos: el rape, las almejas, los langostinos y los reservamos en una bandeja.

Y pasamos la salsa por la batidora.

Presentación: Colocamos en una bandeja el rape, las almejas, los langostinos, y las patatas, y vertimos por encima la salsa.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es