



RAPE EN SALSA AMERICANA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 18 min

Ingredientes

Rape limpio: 800 gr (en 4 rodajas de 200 gr cada una).
Gambas: 500 gr (las colas limpias).
Salsa americana: 250 cc (según receta).
Harina: 1 plato (para enharinar).
Aceite: 80 cc en total (40 cc para el rape y 40 cc para las gambas).
Sal: al gusto.



Preparación

1. Sazonar las 4 rodajas de rape y pasarlas ligeramente por harina.
2. Calentar 40 cc de aceite en una sartén a fuego suave. Rehogar las rodajas durante 3 minutos hasta que adquieran un color blanco-mate. Sacar con una espumadera y reservar.
3. Sazonar las colas de las gambas. Calentar otros 40 cc de aceite en una sartén a fuego fuerte y rehogarlas durante 5 minutos hasta que doren.
4. Verter los 250 cc de salsa americana en una cazuela y calentar hasta que hierva.
5. Repartir las rodajas de rape sobre la salsa y añadir las colas de las gambas. La salsa debe cubrir más de la mitad de las rodajas de pescado.
6. Tapar la cazuela y cocer a fuego lento durante 10 minutos para que se mezclen los sabores.

Notas

- Las rodajas se sacan de los lomos del rape. Se recomienda golpearlas en sus extremos (en el sentido de su eje) para que adquieran mayor diámetro y dejarlas con un grueso de 1 cm aproximadamente. También se puede utilizar el rape troceado.
- No hay que rehogar mucho las rodajas en el paso inicial para no perder el sabor y la jugosidad del rape.
- El caldo resultante de la sartén tras rehogar el rape se debe desechar.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Rape en salsa americana	Pescados y Mariscos	01	14-10-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.