



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Rape con Almejas

Un capricho para el paladar



Sugerencia de presentación.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 45 min.
FÁCIL

Rape con Almejas

Un receta elaborada para deleitar los paladares más exigentes

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 4 Colas de Rape Abordo
- Ajo picado Abordo
- 1/2 Guindilla
- 1/2 kilo de Almejas Abordo
- Perejil picado Abordo
- Aceite de Oliva Abordo
- Caldo de Verdura Abordo
- Sal
- 1 Vaso de Vino Blanco
- Harina

C-24087

PREPARACIÓN:

Ponemos al fuego una cazuela con un buen chorro de aceite y freimos el ajo picado y la guindilla.

Cuando empiecen a coger color, incorporamos el rape (previamente pasado por harina), las almejas y el vino.

Cuando empiece a hervir echamos el caldo hasta que, prácticamente, cubra el pescado.

Dejamos hervir a fuego lento durante unos 15 minutos. Para terminar, adornamos con el perejil picado.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 45 min.
FÁCIL

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook