

Rape en salsa de piñones



INGREDIENTES

- ◆ 1 kg de rape limpio
- ◆ 1 cebolleta
- ◆ 1 puerro
- ◆ 100 gr de piñones
- ◆ 150 gr de almeja
- ◆ 200 gr de gambón
- ◆ agua
- ◆ sal
- ◆ aceite de oliva
- ◆ harina
- ◆ perejil

PREPARACIÓN

- 1.- Limpiamos bien los lomos de rape, al igual que los gambones, reservando las cáscaras y cabezas y conservando sólo la cola.
- 2.- En una cazuela con agua hacemos un caldo con las cabezas, cáscaras y parte del rape que desechemos (si compramos el rape entero utilizamos la cabeza) y un poco de sal.
- 3.- Limpiamos las almejas y las abrimos al vapor con un poco de agua; reservamos y añadimos el agua (previamente colado por si hay arenillas) al caldo que estamos haciendo.
- 4.- Por otro lado, en una sartén rehogamos a fuego suave la cebolleta y el puerro (sólo la parte blanca) con 2 cucharadas de aceite de oliva, durante unos 10 ó 15 minutos (no ha de tomar color, sólo hasta que la cebolleta esté algo transparente).
- 5.- Añadimos la mitad de los piñones y rehogamos un par de minutos más.
- 6.- Echamos una cucharadita (de las de café) de harina y disolvemos bien. A continuación mojamos con 1/2 vaso (unos 125 ó 150 ml) del caldo que preparamos (si tenemos mucho caldo lo podemos guardar para otra ocasión), y dejamos que vaya espesando la salsa. Pasados de 5 a 10 minutos la salsa tendrá la textura adecuada, no ha de quedar muy líquido. Pasamos por la batidora y reservamos.
- 7.- En una sartén antiadherente con una cucharada de aceite de oliva (o en una plancha) marcamos los lomos de rape, 1 ó 2 minutos por cada lado, de manera que queden crudos en su interior y los gambones. Reservamos. Con el calor de la sartén o la plancha doramos ligeramente la otra mitad de los piñones (cuidado que se queman con facilidad).
- 8.- En una sartén amplia, o en una cazuela baja, calentamos la salsa que habíamos reservado y dejamos que se hagan completamente los lomos de rape (unos 5 minutos más).
- 9.- Añadimos por último los gambones a la plancha, las almejas y los piñones, y un poco de perejil picado por encima.