

Rape con vieiras y chile lampeño



RESTAURANTE "O BO PALADAR"

INGREDIENTES:

500 g. rape
6 vieiras
4 trocitos de chile lampeño
500 g. acelga
4 cucharadas de aceite de oliva
Harina
Sal
Caldo de pescado
Puerro
Cebolla

PREPARACIÓN:

Poner en una cazuela el aceite de oliva con el puerro y la cebolla picados.

Cortar el rape en rodajas, salpimentar y envolverlo en harina.

Agregar el rape a la cazuela, moviendo ésta para que no se pegue.

Agregar las vieiras, el chile lampeño, el caldo de pescado y dejar cocer 5 minutos.

Cocer las acelgas, escurrirlas y saltearlas.

Poner el rape en el centro del plato con las vieiras alrededor, colocar las acelgas y rociar con la salsa.

