# Suquet de rape y gambas




Suquet de rape y gambas

El suquet de rape y gambas es uno de los guisos marineros por excelencia en la zona del Mediterráneo. Aquí en Valencia lo encuentras en casi todos los restaurantes especializados en cocina valenciana. En cada zona del Mediterráneo lo elaboran de diversas maneras , yo os cuento la mía…como lo preparo en casa.

El rape he pedido que me lo limpien y preparen para suquet, rodajas gordas de unos dos dedos y yo después le he quitado el hueso central para sacar de cada rodaja dos lomos.

Las gambas las he utilizado de las crudas gordas congeladas,

tenía fumet en casa y así era menos laborioso. Si queréis saber como preparo el fumet os dejo el siguiente enlace fumet .



rape

Estos son además de las gambas , los ingredientes que vamos a necesitar para preparar el suquet de rape.

Ingredientes: 6 personas

– Un rape limpio y sin cabeza que pese 1 kg.

– 3 patatas medianas.

– 20 gambas grandes ( crudas) sean frescas o congeladas, limpias y sin cáscara.

– 4 dientes de ajo machacados con la mano.

– 2 rebanadas de pan duro.

– 1/2 cebolla picada muy fino o 2 francesas.

– 1/2 tomate rallado.

– una taza de café de almendras molidas .

– pimentón dulce, una cucharada.

– guindilla picada al gusto de la casa.

– perejil.

– aove

– sal.

– fumet de pescado ligero.

**Preparación:**

Paso 1:

Con el rape limpio, quitamos su hueso central y dejamos los lomos .

Las patatas las cortamos en trozos , pero las chasqueamos en trozos irregulares.

Los ajos los machacamos enteros.

Rallamos el tomate y picamos la cebolla finamente.

Paso 2:

En una cazuela marcamos el rape por ambos lados y reservamos.

Ponemos la cebolleta y los ajos enteros a sofreír. Reservamos

Y añadimos el pan duro hasta que se dore y retiramos a un mortero para machacarlo con las almendras , los ajos sin piel , la cebolla y el perejil.





Paso 3:

Añadimos las patatas a la cazuela y las sofreímos hasta que cojan color . A continuación un poco de tomate rallado y el pimentón de la Vera . Removemos para que no se queme el pimentón y añadimos el fumet de pescado hasta cubrir las patatas y vertemos la mezcla del mortero ( almendras, ajo y perejil).  Las vamos a dejar cocer unos 20 minutos a fuego lento y comprobando el punto de sal. Aquí es cuando añado la guindilla picada, cuando incorporo la mezcla del mortero, pero si no os gusta el sabor picante podéis suprimirla o rebajar la cantidad.





Paso 4:

Después de estar cociendo 20 minutos las patatas a fuego lento , incorporamos el rape que habíamos reservado y comprobamos que a el guiso no le falte fumet. El resultado final tiene que tener caldo , pero trabado …no líquido.



Incorporamos el rape y comprobamos el caldo del guiso

Paso 5:

Dejamos cocer a fuego suave durante 12 minutos, en los dos últimos ponemos las gambas crudas. Apagamos el fuego y dejamos reposar.

El guiso es contundente….aprovechar para mojar pan!



Suquet de rape y gambas