

Rape con pimentón picante y vinagre de sidra

El rape es un pescado con un sabor delicioso. Esta receta de Rape con pimentón picante hace que el pescado salga muy jugoso y con un sabor fantástico. Este plato lo podemos acompañar con un vasito de arroz integral o basmati y lo mezclamos con su deliciosa salsa.

Ingredientes

1 cola de rape

4 dientes de ajo

1 cucharada de pimentón picante

1 cucharada de vinagre de sidra

4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen

Sal

Pimienta

Preparación del Rape con pimentón

Cortamos el rape en rodajas y reservamos.

En una sartén ponemos dos cucharadas de aceite, laminamos los ajos y los freímos. Cuando estén doraditos los apartamos, y fuera del fuego agregamos el pimentón y el vinagre de sidra.

A continuación, en otra sartén o en una plancha ponemos otras dos cucharadas de aceite y pasamos el rape, y cuando esté hecho lo salpimentamos al gusto.

Finalmente, colocamos el rape en la fuente de servir y le echamos por encima el sofrito que teníamos reservado. ¡Está delicioso!

Si te gustan las recetas con pescado, te recomendamos nuestro **Bacalao en salsa con guisantes**.