

COLAS DE RAPE AL VAROMA CON SALSA AMERICANA

INGREDIENTES:

4 colas de rape
Pimentón rojo dulce
 $\frac{1}{2}$ cubilete(50 gr.) de aceite
200 g de gambas
 $\frac{1}{2}$ cubiletes (50 gr.) de brandy
2 $\frac{1}{2}$ cubiletes (250gr) de agua
1 cucharadita de pimienta de Cayena
1 pastilla de caldo de pescado
4 cucharadas de hojas de perejil

Para el sofrito:

$\frac{1}{2}$ cubilete (50 gr.) de aceite
200 g de cebolla
2 dientes de ajo
250 g de tomate triturado

PREPARACIÓN:

- Cortar las colas por la mitad, sacar la espina, obteniendo así 8 raciones.
- Espolvorear las 8 medias colas con pimentón rojo dulce y unas gotas de aceite.
- Envolver cada ración con papel albal o papel vegetal y reservar en nevera 2 horas para que se maceren.
- Haga el fumet y el sofrito según la receta de la pagina 128-B del libro Un nuevo Amanecer Cuando llegue el punto, ponga la mariposa en las cuchillas,

desenvuelva las colas de papel albal o vegetal y colóquelas en el recipiente Varoma y tápelo. Coloque éste encima de la tapa y termine guiso según la receta, pero cocinando 20 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1.