

RAPE A LA AMERICANA

INGREDIENTES:

- 50 g (1/2 cubilete) de aceite
 - 150 g de gambas
 - 2 carabineros
 - 50 g (1/2 cubilete) de Brandy
 - 250 g (2 1/2 cubiletes) de agua
 - 1 Kg. de rape
 - 1 cucharadita de estragón
 - Pimienta de Cayena
 - 2 pastillas de caldo de pescado
 - 4 cucharadas de hojas de perejil
- Para el sofrito:
- 50 g (1/2 cubilete) de aceite
 - 250 g de cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 1/2 Kg. de tomates triturados

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cabezas y pieles de las gambas y de los carabineros, presione el botón Turbo 5 veces y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 6. agregue, cuando acabe el tiempo, el brandy y deje unos segundos en reposo.

A continuación, incorpore el agua y programe 5 minutos, temperatura 100° velocidad 2. Cuele y reserve el líquido. Lave bien el vaso y la tapa. Seguidamente, vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos y trocee 10

segundos a velocidad 3 1/2. Baje todos los residuos que haya en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Pasado este tiempo agregue el tomate y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Cuando termine el tiempo, triture a velocidades 5-7-9 durante 20 segundos.

Pare la máquina, ponga la mariposa en las cuchillas, y agregue el caldo reservado, las pastillas, el estragón y la Cayena y programe 15 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Cuando hierva (aproximadamente a la mitad del tiempo), pase el rape por harina y póngalo en el vaso a través del bocal. Cuando falten 2 minutos, incorpore las gambas, los carabineros y el perejil troceado, a través del bocal. Deje reposar.

Sirva con arroz blanco, o patatas cocidas o al vapor.