

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:05  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/rape-a-la-marinera.html>

---

## Rape a la marinera

### INGREDIENTES

1 kg de cola de rape  
Medio vaso de aceite de oliva  
Un vaso de vino blanco de guisar  
3 dientes de ajo y 1 guindilla  
2 cebollas muy picadas  
1 copa de Brandy  
Tomate frito  
100 grs. de guisantes  
2 pimientos rojos  
200 grs. de almejas  
100 grs. de gambas peladas

### PREPARACIÓN

Sofreír en una cazuela con aceite de oliva las cebollas muy picadas y echar el rape cortado a rodajas, el vino blanco y un poco de sal. Dejarlo pochar.

Echar las almejas y las gamba peladas.

A continuación, incorporar el resto de los ingredientes y dejar cocer durante cinco minutos al fuego.

Terminarlo de hacer en el horno.