

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Suquet de rape con chirlas

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para el suquet:

- 6 raciones de rape fresco
- 500 ml. de caldo de pescado
- 16 almejas reales
- 6 patatas
- 2 cebollas medianas
- 3 tomates maduros
- Aceite
- Sal

Ingredientes

para la picada:

- 3 dientes de ajo
- 2 rebanaditas de pan frito
- un puñado de almendras fritas
- 1 huevo duro
- Hebras de azafrán
- Sal

Preparación

del suquet:

1. Pela las patatas y las cebollas.
2. Corta las patatas con el procesador de alimentos a máxima velocidad. Reservar.
3. Repite el mismo procedimiento con las cebollas y reservar.
4. Viere el aceite en el bol de tu Cooking Chef y program 120° a velocidad 1. Fríe las patatas.
5. Con el mismo aceite, prepara el sofrito con la cebolla picada y añade más tarde el tomate rallado.
6. Tritura el sofrito con el procesador y añádelo al bol de tu Cooking Chef con el caldo para que hierva.
7. Una vez empiece a hervir, agrega las almejas, las patatas y la cebolla.
8. Deja hervir 10 minutos más, comprueba el punto de sal y sirve.