

Suquet de rape y gambas



Para el romesco:

Hacemos un pequeño corte en cruz a 2 tomates y los ponemos con 3 dientes de ajo en una bandeja al horno a 180º durante 20'.

Cuando están escalibados los pelamos y colocamos en un vaso mezclador con la carne de los ajos asados. Añadimos una rodaja de pan duro previamente bañado en vinagre.

Añadimos una cucharada de postre de pulpa de ñora.

Añadimos 10 avellanas y 15 almendras tostadas.

Trituramos y añadimos poco a poco aceite hasta emulsionar y conseguir una textura algo más espesa que la de un yogur.

Reservamos.

En una cazuela freímos ligeramente el rape enharinado y reservamos.

Freímos también ligeramente las gambas, las cigalas y el calamar a tiras y reservamos.

Freímos 3 dientes de ajo troceados. Cuando estén ligeramente dorados añadimos la cebolla cortada fina.

Cuando esté dorada añadimos el tomate triturado y freímos hasta que evapore toda el agua.

Añadimos el vino blanco y dejamos evaporar y reducir.

Añadimos las patatas cortadas irregularmente (para favorecer que suelten almidón).

Añadimos el fumet de pescado y dejamos cocer a fuego suave 20'.

En otra cazuela abrimos al vapor los mejillones y las almejas. Justo cuando empiezan a abrirse lo retiramos. Colamos el agua que han soltado y lo añadimos al fumet.

Después de los 20' añadimos las gambas, las cigalas, el calamar, los mejillones y las almejas y dejamos 5' más al fuego.

Añadimos el romesco, mezclamos y sacamos del fuego

Espolvoreamos con perejil picado y

emplatamos.

Para 4 personas

4 rodajas de rape (también se puede utilizar las colas sin la espina central)

1 calamar pequeño

4 gambas

4 cigalas

12 mejillones

16 almejas

2 patatas

2 dientes de ajo

1 cebolla

4 cucharadas de tomate triturado

250 cl. de vino blanco

1 l. de fumet de pescado

Perejil

Para el romesco:

2 tomates maduros

3 dientes de ajo

1 rebanada de pan duro

2 cucharadas de vinagre de jerez

2 cucharadas de pulpa de ñora

Aceite