

Rape a la americana con arroz basmati

Ingredientes:

- 800 gramos de rape limpio cortado a trozos medianos
- 3 tomates maduros
- 2 cebollas medianas
- 30 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 vasos de vino blanco seco
- 1 vasito de coñac o brandy
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas soperas de harina
- perejil picado
- sal
- cayena molida

Para el arroz:

- 1 vaso y medio de arroz basmati
- un poco de sal
- una cucharada soperas de aceite de oliva
- comino molido
- un poco de pimienta
- 20 gramos de mantequilla
- una cebolla
- dos vasos de agua

Preparación:

Calentar el aceite y la mantequilla juntos en una cazuela y dorar los trozos de rape previamente enharinados.

En una sartén aparte rehogar las cebollas cortadas en trocitos bien pequeños y después añadirles los tomates pelados despepitados y cortados pequeñitos y también el ajo aplastado. Rehogar todo bien un buen rato y luego triturarlo con la batidora eléctrica.

Añadir esta preparación al rape y mojar con el vino. Salar y poner un poco de cayena molida. Ir probando hasta encontrar el punto de picante deseado. Dejar cocer suave unos 6 minutos. El rape debe quedar firme.

Para hacer el arroz: poner el arroz en remojo con un poco de sal durante dos horas. Luego, lavarlo bien hasta que no quede nada de almidón.

En una cazuela poner el aceite y sofréir la cebolla cortada bien pequeña. Luego sofréir el arroz bien escurrido.

Añadir el agua, un poco de sal, un poco de pimienta y un poco de comino molido. Dejar cocer a fuego muy suave con la cazuela tapada, el tiempo justo hasta que no quede casi agua.

Retirar del fuego, añadir la mantequilla y volver a tapar y dejar que se acabe de cocer

Rape a la americana con arroz basmati

con el vapor del poco agua que queda. El arroz tiene que quedar entero y suelto.

En una fuente, se dispone de un lado el rape muy caliente con su salsa y en el otro lado de la fuente el arroz basmati.

Se decora el conjunto con un poco de perejil picado.