**Rape con salsa de gambas**

Ingredientes: para 6 personas

* Rape fresco grande, cortado a lo ancho (la espina en el centro) en12 trozos (2 tozos por persona), grosor de 1 ½ cm aproximado. Si no hay grande, sirven 2 medianos.
* Cebolla-1/2u. picada
* Puerro-uno picado.( si no ponemos cebolla un puerro y medio)
* Ajos-2 dientes picados
* Harina de arroz para sellar los trozos del rape. Si no hay sirve harina floja (normal).
* Vino blanco -150g
* Gambones-6u
* Lagonsitones-12u.
* Perejil fresco picado.
* Caldo de pescado-
* Picada de almendra: una tostada sin lactosa, 8 almendras crudas con su piel, un ajo, y perejil fresco. (freír el ajo majado y el perejil picado, la tostada majada y un poco de caldo, damos un hervor).

Elaboración:

1. En una cazuela plana, grande, con poca aceite de oliva sellamos los trozos de rape (previamente rebozados con harina de arroz), se sacan a un plato.
2. Con el aceite del sellado, pochamos la cebolla, puerros y ajos (color dorado) a fuego bajo.
3. Añadir el vino blanco al sofrito, y dejamos al fuego 5 minutos. Añadir la salsa de gambas (ver caldo corto de langostinos de fabes con sepia y langostinos) y los trozos de rape, hay que cubrir los trozos con la salsa, si no añadir un poco de caldo de pescado. 5 minutos
4. Anadir los mariscos (gambones, langostinos), y el perejil hasta que cambia el color de los mariscos y retirar del fuego.
5. Finalmente se añade la picada de almendras, un hervor final de 5 minutos y servir.