

Caldereta de rape al azafrán

Publicada por:

[imprimir](#)



- 58'
- 30'
- 4



Modo express

1. Pele, trocee a tamaño de bocado y lave las patatas, a continuación, métalas en la cubeta. Pique el puerro muy fino e introdúzcalo junto al tomate también en la cubeta.
2. Introduzca los ingredientes de la picada en un recipiente para poder triturarlo todo con la batidora hasta hacer una pasta. Añada esta pasta a las verduras de la cubeta junto al caldo de pescado y el vino, sal al gusto y remueva todo.
3. Por último, coloque los trozos de rape y los guisantes, cierre la tapa y programe el menú Pescados.
4. Aquí tienes el vídeo de la receta: