RAPE CON PATATAS

Pelar y cortar las patatas en rodajas de 1 cm de espesor y cortar el rape en trozos. Reservar
Cortar la cebolla en juliana y picar los ajos y la guindilla
Poner a pochar la cebolla, los ajos y la guindilla a fuego medio
Cuando empiece a dorarse, añadir las patatas y añadir sal. Poner la tapa a la cazuela y remover de vez en cuando hasta que estén blanditas (unos 20')
Añadir el vino blanco y subir el fuego para evaporar el alcohol
Salpimentar el rape y añadirlo junto el perejil picado
Remover unos minutos y a comer

INGREDIENTES:

Lomos de rape

3 patatas

2 cebollas

2 ajos 1 guindilla (opcional)

Perejil

1 vaso de vino blanco

Aceite

Sal

Pimienta negra