



## Rape con salsa de champiñones

### Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 700 g de *Rape, crudo*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 2 Ud. de *Ajo*
- 5 Ud. de *Champiñon*
- 2 Cucharada(s) de *Harina*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*
- 1.5 Vaso(s) de *Crema de leche*
- 1 Pellizco(s) de *Canela, en polvo*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortar los vegetales

Empezaremos cortando la cebolla y los champiñones en juliana. También picaremos el ajo bien pequeñito y lo reservaremos.

#### Paso 2 - Preparar la bechamel

Ponemos un poquito de aceite en una sartén y añadimos el ajo hasta que este bien dorado. Ahora añadimos la cebolla y la pochamos a fuego lento. Cuando la cebolla este en su punto añadimos los champiñones y el vino, lo dejamos un ratito mas hasta que evapore un poquito el vino.

Ahora añadiremos la crema de leche y la harina. Lo dejaremos a fuego medio hasta que reduzca un poquito y coja consistencia, tenéis que removerlo constantemente para que se disuelva bien la harina.

#### Paso 3 - Cocer el rape

Cuando la bechamel esta lista añadimos en la misma paella las rodajas de rape (normalmente una por persona, si son muy pequeñas podéis hacer dos por persona) y lo dejaremos cocer a fuego medio unos 10 o 12 minutos. Como podéis ver es una receta muy simple que seguro que os encantará. Buen apetito!