

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:05  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/rape-al-estilo-perchelero.html>

---

## Rape al estilo perchelero

### INGREDIENTES

1,5 kg. de rape,  
2 tomates,  
1 cebolla,  
1 ajo,  
100 gr. de gambas,  
50 gr. de piñones,  
Vino de Málaga,  
Coñac,  
Laurel,  
Aceite,  
Sal

### PREPARACIÓN

En una sartén con aceite de oliva se saltean, a fuego muy vivo, los tomates limpios, la cebolla y el ajo bien picados, además del laurel y los piñones.

A todo ello se añaden los trozos de rape cortados en forma de medallones. Pasados algunos minutos, se les agregan las gambas peladas.

Se flambea el preparado con vino de Málaga y coñac y se pasa a la fuente en que se servirá.