

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1.2 kg. de Rape
- 1/2 penca de Apio
- 600 g. de Tomates maduros
- 1 lata grande de Piña en almíbar
- 1 Cebolla
- 1 cucharada de Tomate concentrado
- Harina
- 200 ml. de Sidra
- Aceite de oliva
- Tabasco
- Vinagre de vino
- Sal

**Preparación:**

### Paso 1

Escaldar los tomates, pelarlos y retirarles las semillas; cortar la pulpa en dados. Lavar el apio, quitar los filamentos gruesos y trocearlo. Picar fino la cebolla. Cortar, salar y rebozar el rape en harina. Freír el pez en una cazuela con un fondo de aceite y escurrir en papel de cocina cuando esté dorado. Rehoga la cebolla en el mismo aceite y cuando esté blanda echar el tomate concentrado, un chorrito de vinagre, la sidra y una gotas de tabasco; Mezclar y cocer tapado 15 minutos a fuego suave. Salar y añadir el pescado. Cortar y escurrir la piña; mezclar los trozos delicadamente con el guiso y dejar cocinar 5 minutos. Esta me apetecía escribirla en infinitivo.