

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/brocheta-de-rape-y-langostinos.html>

Brocheta de rape y langostinos

INGREDIENTES

500 grs de rape limpios
20 langostinos
2 limones
1 diente de ajo
4 palillos
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN

Cortar el lomo del rape en 8 rodajas e insertarlas en las brochetas alternando los langostinos con el pescado.

Sazonar y colocar sobre la parrilla 3 min. por cada lado.

Untar las brochetas, con el aceite y el ajo machacados en un mortero, justo antes de retirarlas.

Una vez en el plato, repetir la operación y adornarlas con unos limones.