Brochetas de marisco

Ingredientes

Para 12 brochetas:

- 12 langostinos
- 2 calamares medianos
- 600 g de mejillones
- 250 g de palitos de cangrejo (surimi)
- 1/2 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y laurel



Sobre esta receta

En ocasiones queremos sorprender a la familia o a nuestros invitados con una receta distinta que luzca en la mesa y queremos que sea fácil y rápida. Con estas brochetas podrás dar sienda suelta a tu imaginación porque admite otros ingredientes.

Preparación

1. Limpiamos los mejillones cortándoles las barbas salientes raspando la suciedad exterior y lavándolos. Se ponen a cocer en un poco de agua con laurel y sal. Los retiramos en cuanto abran y echamos los langostinos 2-3 minutos desde que hiervan y se retiran. Quitamos la concha a los mejillones y la cascara a los langostinos.
2. Sacamos el hilo negro que tienen en el lomo los langostinos (que es donde tienen arenas) y quitamos las barbas a los mejillones. Cortamos el calamar en anillas de 1 cm de ancho y los palitos de cangrejo a la mitad.
3. Por último nos queda saltear el calamar, sofreímos el pimiento cortando en cuadrados (1,5 cm mínimo) junto con el ajo picado hasta que esté tierno. Añadimos los calamares que hacemos 1 minuto por cada lado. Retiramos y calentamos los palitos unos segundos.
4. Montamos las brochetas intercalando los ingredientes en distinto orden. Comenzando y finalizando con los palitos.

Variantes

- También se pueden hacer a la parrilla o usando una plancha de cocina con los ingredientes pinchados antes de cocinar.

Recetas relacionadas

- Salsa de yogurt y ajo
- Brochetas de carne y pollo
- Salpicón de marisco

Brochetas de marisco

Sin gluten

- Si usamos los palitos de cangrejo o surimi sin gluten (la mayoría lo son), esta receta sería apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.