

Brocheta de Rape y Langostinos

Este es un entrante ligero y fácil de hacer con el que sorprenderás a tu pareja. Luce con un plato de un gran restaurante y no mejor de todo: no perderás la línea aunque te tomes más de una.

INGREDIENTES:

- 6 Langostinos
- 1 colas de rape pequeñas
- 2-4 tomates cherry

2

Raciones

ADOBO:

- sal, aceite de oliva, pimentón dulce, semillas de hinojo, pimienta negra, orégano.



1. ELABORACIÓN:

2. Limpiar el rape, sacando los lomos. Cortar cada lomo en 3 ó 4 trozos.
3. Adobar el rape con la mezcla de especias.
4. Dorar los tacos de rape en una sartén caliente.
5. Pelar los langostinos y salpimentar.
6. Insertar en los palos de brocheta los langostinos y el rape de forma alterna y terminar la brocheta clavando un tomate cherry.
7. Cocinar las brochetas a la plancha o en horno fuerte un par de minutos o hasta que esté hecho
8. Servir caliente.