

Será por recetas



Pinchitos marineros

Mariscos

 4 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 02/04/2012

Ingredientes

- 400 g de sepia pequeña
- 400 g de langostinos o gambones grandes
- 1 limón
- tomillo
- mejorana
- perejil
- vinagre
- 2 cucharadas de aceite
- sal
- pimienta

Elaboración

Para elaborar nuestra receta de pinchitos marineros primero lavar los langostinos o las gamas, quitándoles la cabeza. También lavar las sepias. Colocar el pescado en un recipiente y dejarlo marinar durante 1 hora en una mezcla de aceite, zumo de limón y un poco de tomillo, mejorana y perejil triturados.

Seguidamente en nuestra receta de marisco ensartar alternadamente los trozos de sepia y los langostinos hasta confeccionar 8 pinchitos.

Para finalizar nuestra receta de pinchos marineros cuando la parrilla esté muy caliente, introducir los pinchos y asarlos por ambos lados y habremos terminado nuestra receta de marisco.



Autor receta de Pinchitos marineros

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012