

Será por recetas



Pinchitos de pollo al mar

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 35 Minutos

 Fácil

 Enviada el 18/05/2012

Ingredientes

- 2 bueyes de mar
- Sal
- 500 g de pechuga
- 100 ml de vino blanco seco
- 100 g de tomate de lata
- 2 dientes ajo
- Pimienta
- 200 g de mayonesa

Elaboración

Primero cocer en agua ligeramente salada hirviendo durante 5 minutos los bueyes de mar, hasta que cojan un color rosado.

Sacarlos del agua, dejar enfriar y separar las pinzas del cuerpo con un movimiento circular. Sacar la carne de dentro y trocearla.

A continuación cortar la pechuga en cuadraditos del tamaño de un bocado y escaldarlos durante 6 minutos en el vino. Sacarlos y dejar enfriar.

Para preparar la salsa, poner el tomate en un vaso de batidora. Pelar los ajos, majarlos y añadir con el tomate. Salpimentar y triturar bien. Agregar la mayonesa y mezclarlo todo hasta obtener un color uniforme.

Ensartar en palillos un dado de pechuga y otro de buey. Servir los pinchitos con la mayonesa al ajo y tomate.



Autor receta de Pinchitos de pollo al mar

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012