

Será por recetas



Pincho de rape con cigalas

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 20 Minutos

 fácil

 Enviada el 21/05/2012

Ingredientes

- 500 g de rape
- 8 colas de cigala
- Pimentón picante
- Sal
- Un poco de aceite
- 1 pimiento rojo
- Pimienta

Elaboración

Primero cortar el pescado en dados de un bocado, salarlos y dejar reposar 15 minutos. Quitar el rabillo del pimiento, lavarlo, cortarlo por la mitad, quitar las semillas y cortarlos en 12 tiras.

A continuación ensartar en cada brocheta una cola de cigala, un cuadradito de rape y un trozo de pimiento, en este orden. Untar los pinchitos con un poco de aceite y sazonar con pimienta.

Asar los pinchos bajo el gratinador del horno, habiendo puesto previamente a calentar, durante 2 minutos. Darles la vuelta, volver a untarlos con un poco de aceite, espolvorear con pimentón y asarlos durante 2 minutos más.



Autor receta de Pincho de rape con cigalas

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012