

BROCHETAS DE BACALAO CON LANGOSTINOS



Ingredientes para 4 personas:

- 600g de tajadas de bacalao desalado
- 200g de colas de langostino peladas
- 1 pimiento verde cortado en tiras anchas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- El zumo de ½ limón
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta

Elaboración:

1. Pon en un recipiente el bacalao, las colas de langostinos, y el pimiento verde.
2. Agrega por encima la pimienta, el ajo, el limón y el aceite de oliva. Esta mezcla debe macerar en la nevera durante dos horas.
3. Pasado ese tiempo, ensarta en las brochetas los ingredientes macerados, alternándolos: el bacalao, el pimiento verde y los langostinos.
4. Asa las brochetas a fuego vivo por ambos lados, o cuécelas en el horno en una bandeja, a una temperatura de unos 200 ° C.