

# Brochetas de rape y gambas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Pilarpv



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

No tires la cabeza de las gambas, te servirá para hacer un fumet.

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- una cola de rape
- una docena de gambas
- 2 dientes de ajo
- 1 Cucharadita de perejil
- Aceite de oliva

**Preparación:**

## Paso 1

Cortar la cola de rape en dados grandes. Pelar las gambas. Salar y poner todo a macerar al menos media hora con el ajo picado y un chorrito de aceite. Hacer las brochetas empezando y terminando con una gamba y en el centro los trocitos de rape. Freír a la plancha y servir con un poco de perejil por encima.