Brochetas de rape y gambas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt



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.