Brocheta de pescado con ciruelas y beicon

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

Creador: Anoqui **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Antes de servir las brochetas, espolvorea con un poco de pimentón dulce o picante

Descripción:

Sabrosa brocheta de pescado

Ingredientes para 4 personas :

- 6 Rodajas de Rape o cualquier pescado blanco
- 12 Ciruelas pasas
- 4 Lonchas de beicón
- 1 cebolla mediana
- 1 Copa de Jerez
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

1º Vierte el Jerez y un vaso de agua en una cazuela y agraga las ciruelas deshuesadas. Tapalo y cuecelo a fuego suave durante 5 minutos. Retiralas del fuego y reserva las ciruelas tapadas. 2º Elimina la raspa del rape y corta la carne en dados. Parte las lonchas de beicon por la mitad. Pela la cebolla y partela en gajos. 3º Ensarta los ingradientes en los palos de brochetas alternandolos, salpimientalas y riegalas con un poco de aceite de oliva. Asalas en una plancha caliente por todos los lados. Sirve las brochetas recien preparadas