

# Brocheta de pescado con ciruelas y beicon



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

**Creador:** Anoquei **Recetizador:** Ahh



**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. Retíralas 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 ingredientes en los palos de brochetas alternándolos, salpimientalos y riegalas con un poco de aceite de oliva. Asalas en una plancha caliente por todos los lados. Sirve las brochetas recién preparadas