

BROCHETAS ABLA,



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Le he puesto este nombre en honor a mi pueblo, que se llama Abla.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 RODAJAS de PIÑA
- LANGOSTINO COCIDO
- SALSA ROSA
- PARA DECORAR, LECHUGA Y QUEPCHU
- PINCHOS DE BROCHETAS DE PLÁSTICO

Preparación:

Paso 1

Cubrimos el fondo del plato con lechuga picada. Cortamos dos rodajas de piña por la mitad, eso no va a servir de soporte para las brochetas. Cortamos el reste de la piña en dados, las clavamos en los pinchos intercalándola con los langostinos cocidos, cada brocheta la pinchamos en las medias piñas de forma bonita, la decoramos con salsa rosa y quepchu.