BROCHETAS ABLA,

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Cobra

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.