

Brocheta de pixín y langostinos



Ingredientes:

-Para el Adobado-

Aceite de oliva virgen

Ajo

Guindilla

Sal

-Para la Brocheta-

Pixin congelado de PuertoFish

1 Langostino congelado de PuertoFish

1 Tomate Cherry

1 Brocheta

1 Rebanada de pan de chia

-Para la Vinagreta-

Cebolla

Pimiento Rojo

Pimiento Verde

Perejil

Vinagre de vino

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Preparación:

Lo primero que vamos a preparar es el Adobo. Picamos el ajo en láminas, la guindilla

Brocheta de pixín y langostinos

menuda y lo ponemos en un cazo o sartén honda, cubrimos con el aceite y echamos sal. Ponemos a fuego bajo sobre 90º y entre 15 y 30 minutos.

TRUCO: Si no tienes termómetro en casa, tienes que fijarte que el aceite burbujee, pero que el ajo y la guindilla no lleguen a freírse.

Una vez tenemos el aceite de ajo y guindilla preparado, dejamos que enfríe y ponemos los trozos de Pixín y langostinos dentro. Dejamos reposar, lo ideal es que estuvieran adobando 24h como mínimo para que cojan todo el sabor.

Mientras se adoba el pixín y los langostinos vamos a preparar la vinagreta. Para ello picamos muy menudo el pimiento rojo, verde y la cebolla. En un bol echamos el aceite, el vinagre, la sal y reservamos.

TRUCO: La proporción ideal de aceite y vinagre para que la vinagreta quede sabrosa, es del doble de vinagre que de aceite.

Por último una vez que tengamos el pescado macerado solo nos queda montar el pincho. Para ello cogemos la brocheta y ponemos el langostino, a continuación el tomate cherry, y por último un trozo de pixín.

Marcamos en la plancha hasta que quede dorado el pescado y el langostino. Mientras se hace, cortamos una rebanada de pan de Chia y tostamos.

Solo nos queda emplatar. Escogemos el plato, en nuestro caso uno blanco liso y colocamos la rebanada de pan, encima la brocheta y rematamos con la vinagreta cubriendo el pescado.

El último paso es el que más nos gusta y es disfrutar de la deliciosa Brocheta Rey Silo XIX en el Hotel Rey Silo de Pravia.

¿Te apuntas?