

Receta Cepesca:

Receta: Brocheta de merluza con langostinos y champiñones



Ingredientes:

- 700 gr. de merluza
- 16 langostinos crudos
- Champiñones
- 2 Pimientos verdes
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- 16 brochetas- palillos largos
- Aceite
- Ajo
- Perejil fresco

Preparación:

Pedimos en la pescadería que nos pele y limpie bien la merluza y que nos la dé en daditos. Cuando llegemos a casa, echamos sal y pimienta negra por encima.

Cortamos los champiñones, más o menos de la forma de nuestro pescado. Y cortamos los pimientos en cuadraditos planos, también de la misma forma.

Pelamos y limpiamos los langostinos. Los intercalamos con los dados de merluza y los champiñones en los palillos largos.

Echamos en un bol un poco de aceite y mojamos el pincel ahí. Vamos a ir pintando las brochetas por encima. Volvemos a salpimentar.

8 minutos en el horno con grill por un lado y les damos la vuelta a los 8 minutos, si hace falta regamos con un chorrito de aceite.

También se puede hacer a la plancha.

Salsa para acompañar: Aceite de ajo y perejil (se puede elegir cualquier otra)

Se coge un buen chorro de aceite de oliva virgen extra, un diente de ajo, perejil fresco y sal, se meten en un vaso de batidora, lo batimos un poco hasta que emulsione y listo para pintar de nuevo con el pincel a nuestras brochetas calientes.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es