Brochette de Mar

Ingredientes:

Palillos de brochette

4 unidades.

Mejillones enlatados

1 lata.

Langostinos pelados

20 unidades.

Calamares enlatados

1 lata.

Cebolla

1 unidad.

Pimiento rojo

½ unidad.

Pimiento verde

½ unidad.

Pimiento amarillo

½ unidad.

Procedimiento:

Cortar la cebolla y todos los pimientos morrones en cuadrados de 2 centímetros aproximadamente.

Phoca PDF

Armar los brochettes intercalando los ingredientes (los langostinos doblarlos a la mitad para pincharlos) e ir acomodándolos en las 4 cavidades de la base del BroCheff.
Cortar el excedente de palillo; tapar hasta donde nos permita el espacio.
Cocinar a potencia máxima durante unos 4 minutos.

Phoca PDF