



Brochete de Merluza y Langostinos

Ingredientes:

Merluza

200 gr.

Langostinos pelados

100 gr.

Cebolla

1 unidad

Pimiento rojo

½ unidad

Pimiento verde

½ unidad

Pimiento amarillo

½ unidad

Palitos de Brochette

8 unidades

Jugo de limón

a gusto

Procedimiento:

Cortar los palitos de brochette al tamaño del BroCheff.

Pelar y separar las capas de la cebolla y cortar en cuadrados de 2 cm.
Limpiar y cortar los pimientos en cuadrados de 2 cm.
Cortar la merluza en cuadrados de 2 cm. aprox. y rociar con jugo de limón junto con los langostinos.
Armar los brochette alternando cebolla-langostino (doblado al medio)-pimiento-cebolla-merluza-pimiento.
Si el filet es finito colocar 2 juntos.
Cocinar por 2 minutos y medio a potencia máxima

