



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.

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.

