MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Brochetas de marisco con puré de patata

30min 4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Leche
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Copos de pimentón
- Aove
- Gambas
- Langostinos
- Pulpo

Elaboración

1. Poner a cocer las patatas, en el caso de la autora eran pequeñas, pero tardaron unos 25-30 minutos
2. Añadir las patatas al pasapurés con leche para ayudarse y, una vez listo, salpimentar y echar mantequilla para darle brillo
3. Pelar las gambas y langostinos, cortar los langostinos y el pulpo
4. Preparar las brochetas; en el caso de la autora: pulpo, langostino, pulpo, langostino y gamba
5. Poner aove en la plancha y marcar las brochetas por ambos lados
6. Emplatar el puré de patata, colocar las brochetas y añadir los copos de pimentón

RECOMENDACIONES

Son muy fáciles de hacer; se pueden dejar preparadas en crudo y pasarlas por la plancha en el último momento.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy