Brocheta de abadejo y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Panceta: 10 Fetas
Abadejo: 250 g
Cabezas de langostinos: 100 g
Langostinos: 10 Unidades
Aceite de girasol: 50 cc

Preparación de la Receta

- En una olla coloque el aceite y añada las cabezas de **langostinos**, deje cocinar y por último añada el *perejil* picado.
- Corte el **abadejo** en cubos.
- Retire la grasa de la *panceta*.
- Pele los *langostinos* y envuelva con la *panceta*.
- En un *palillo* de madera intercale un cubo de *abadejo*, un langostino envuelto en *panceta* y así hasta terminar.
- En una *plancha* bien caliente con aceite de oliva cocine las brochetas hasta *dorar*.
- Sirva acompañado de del aceite de *langostinos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-abadejo-y-langostinos