Brocheta de rape y langostinos con salsa de limón

Ingredientes

Rape: 50 g
Langostino: 1 Unidad
Aceite verde:
Aceite de oliva extra virgen:
Pan recién tostado: 1 rebanadas
Sal en escamas:

Para la salsa de limón

Mantequilla: 1 cda.
Brandy: 1 Chorrito
Zumo de limón: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Pizca
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Haremos brochetas intercalando el pescado cortado en cubos con el langostino
- Reservamos.

Para la salsa

- En una sartén sofreímos el *ajo* picado con la *mantequilla* y una gotas de aceite de oliva, pasados unos segundos, mojamos con el brandy, reducir y agregar el *zumo* de **limón**, reducir 1/3
- Añadir el *perejil* picado.

Presentación

- Tostaremos la *rebanada* de pan al momento con unas gotas de aceite de oliva, en la sartén caliente marcaremos la brocheta sazonada, por ambos lados, tenemos que conseguir *color avellana* dorado por fuera, pero sin pasarnos del punto de cocción, muy jugosa por dentro

- Pondremos sobre el pan recién tostado, salseamos con la salsa de *limón* decoramos con el aceite verde y ponemos a punto de sal (sal en escamas)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-rape-y-langostinos-con-salsa-de-limon