Brochetas de Cazón con Verduras Crujientes

Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Calabacín: 1/2 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Jengibre: c/n
Pimienta verde: 1/4 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Cazón: 350 grs
Dientes de ajo: 1 unidad
Pimiento rojo: 1/4 unidad
Salsa de soja: 1 Chorrito
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Machacar el diente de *ajo* y poner en un bol con la salsa de soja, *jengibre* rallado y un chorro de aceite de oliva virgen.
- Salpimentar y dejar el cazón dentro de esta preparación.
- Cortar en dados las verduras y freírlas hasta dejarlas crujientes.
- Sacar el cazón del adobo y hacer a la *plancha*.
- Ensartar en las brochetas el cazón con las verduras.
- Aprovechar el *jugo* de la maceración para servir por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-cazon-con-verduras-crujientes