Brochetas de Rape y Pipirrana

Ingredientes

Colas de rape: 800 grs
Guindilla: 1 unidad
Pimienta y sal en escamas: c/n
Tomillo fresco: c/n
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 Manojo
Aceite De Oliva: c/n
Jugo De Lima: c/n

Ajo negro alioli

Ajo negro: 2 Dientes
Lima para su jugo: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Huevo: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Pipirrana

Cebolla: 1 unidad
Pepino Holandés: 1 unidad
Pimiento verde italiano: 1 unidad
Huevos cocidos: 2 Unidades
Pera: 3 Unidades
Vinagre de jerez: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la carne de **rape** en trozos grandes.
- Hacer brochetas y poner a *marinar* en el *jugo*, las hierbas y *especias* y el *ajo*.
- Dejar durante al menos 30 minutos en la nevera.
- Retirar y dejar que atempere antes de cocinar durante 10 minutos.
- Cortar los ingredientes de la pipirrana en trocitos pequeños y *condimentar* con sal, aceite y *vinagre*.
- Reservar.
- Hacer en el vaso de la batidora una *mayonesa* con el *ajo*, el *huevo*, el *zumo* de lima, la sal y la pimienta y emulsionamos con aceite.

- Cocinar las brochetas en una sartén o parrilla muy caliente, dorando bien todos los lados de las mismas y pintando con el marinado cada vez.
- Salar con sal en escamas y servir con la pipirrana y la *mayonesa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-rape-y-pipirrana