

Brochetas del Mar por Julius Bienert



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Chipirones pequeños: 4 Unidades

Gambones: 4 Unidades

Perejil: c/n

Pimiento rojo: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Zanahoria: 1 unidad

Cebolla: 1 unidad

Corvina: 200 Gramos

Pan de pueblo: c/n

Pimiento verde: 1 unidad

Salmón fresco: 200 Gramos

Vinagre de jerez: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el *salmón* y la corvina en dados de 5 cm e insertar en brochetas junto con los chipirones y los gambones.
- *Dorar* las brochetas en una sartén con aceite.
- Picar la cebolleta, los pimientos, la *zanahoria* y el *perejil* y meter en un bol.
- Salpimentar y *aderezar* con un poco de *vinagre* y aceite de oliva.
- Servir las brochetas sobre rebanadas de pan de pueblo y regar con un poco de la vinagreta, el resto servir en un cuenco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-del-mar-por-julius-bienert>