Brochette de mar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: 4 Fetas
Chipirones: 8 Unidades
Tomates cherry: 8 Unidades
Vieiras: 8 Unidades
Salsa de soja: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Arroz negro

Manteca: 20 g
Puerro: 1 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Tinta de calamar: 2 Sobres
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz: 200 grs.

Salsa con frutos de mar

Puerro: 1 Unidad
Camarones: 6 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Tentáculos de calamar cocidos: 6 Unidades
Crema de leche: 150 cc
Vieiras: 6 Unidades
Ciboulette: 1 cda.
Pimentón: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Varios

Ciboulette: 8 Ramas

Preparación de la Receta

- Pele y limpie los *camarones*.
- Limpie los chipirones o calamares pequeños.
- Envuelva los cayos de vieiras con láminas de *panceta* ahumada.
- En un palito de brochette coloque el cayo de *vieira* con *panceta*, un *chipiron*, un langostino y termine con un *tomate* cherry.
- Condimente con sal y pimienta
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle las brochettes e incorpore la salsa de soja
- Deje reducir.

Arroz negro

- Pele y pique el echalote.
- Limpie el *puerro* y corte en tiras finas.
- Corte el *pimiento* rojo en cubos pequeños.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En una olla con aceite de oliva rehogue los echalottes, los puerros y el *pimiento* rojo
- Incorpore el *arroz*, el vino blanco, la tinta de *calamar* y el caldo de verduras
- Mezcle bien, condimente con sal y pimienta.
- Deje reducir a fuego bajo
- Termine incorporando los cubos de *manteca*.

Salsa con frutos de mar

- Pele, limpie y pique *langostinos*.
- Pique los tentáculos de *calamar* y los cayos de vieiras.
- Pique el *puerro*
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *puerro*.
- Desglace con vino blanco, deje reducir el alcohol.
- Agregue *crema* de leche y los tentáculos de *calamar*, los *langostinos*, las vieiras.
- Añada *pimentón* y *ciboulette* picado, mezcle bien.

Presentación

- En una plato coloque el *arroz* negro con las brochettes y la salsa de mariscos
- Rocíe con la reducción de salsa de soja y decore con tiritas de *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochette-de-mar