

Bruschetta de mar

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Rape: 200 g

Ajos tiernos:

Calamares pequeños con su piel: 200 g

Pan:

Sal:

Aceite de oliva virgen:

Albahaca:

Gambas: 200 g

Perejil:

Tomates cherry: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Tostamos un par de rodajas de pan cortado grueso en una parrilla.
- Mientras tanto, en una sartén muy caliente, salteamos los ajos con los calamares durante un minuto.
- A continuación, agregamos los tacos de *rape* y por último los crustáceos y los tomatitos partidos en dos
- Salteamos durante 3-4 minutos.
- Cubrimos bien las bruschettas con el salteado de mar y terminamos con *albahaca* y mucho *perejil*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bruschetta-de-mar>