Fondue de pescados y Mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 400 g
Callos de vieiras: 400 g
Zucchini: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Apio: 1 Rama
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Masa Philo: 10 Láminas
Atún rojo: 400 grs.
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa vinagreta

Vinagre de vino: 1 cda.
Cebollin picado: 1 cda.
Semillas de sésamo negro: 1 cda.
Salsa de soja: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Azucar: Una pizca
Pistachos tostados: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte la masa philo en tiras de 7cm de ancho y 30cm de largo aproximadamente.
- Corte los *callos*, el *atún* y los *langostinos* en dados.
- Corte las verduras en juliana y rehogue en una sartén con aceite de oliva
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa vinagreta

- Pique los pistachos.
- Coloque en un bowl la salsa de soja junto con el *vinagre*, los pistachos, las semillas de *sésamo*, la *cebolla*, el azúcar y el aceite de oliva.

Armado

- Coloque en uno de los extremos de las tiras de masa philo una cucharada de las verduras rehogadas, sobre estas un dado de *atún* y doble primero al centro, luego a un costado y al otro, ese procedimiento hasta llegar al final.
- Arme los otros paquetitos con diferentes mariscos procediendo del mismo modo.
- Tome los pinchos y coloque un paquetito por *pincho*.
- Fría en abundante aceite caliente
- Retire y escurra en papel absorbente.

Presentación

- Sirva los *pincho* y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondue-de-pescados-y-mariscos