elGourmet

Parrillada de mar

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Ostras: 16 Unidades
Trillas: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Cigalas: 4 Unidades
Langostinos: 16 Unidades
Limon: 1 Unidad
Sardinas: 4 Unidades
Mejillones: 16 Unidades
Chipirones: 8 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Almejas patagónicas: 16 Unidades
Pejerrey: 4 Filetes
Sepias: 2 Unidades
Vieiras: 16 Unidades

Opcional

Aceite de morrones colorados:
Aceite de puerros:

Preparación de la Receta

- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Atraviese los *langostinos* en un *palillo* para brochette.
- Limpie las sepias, elimine la espina dorsal y la piel.
- Abra las ostras, las almejas, las vieiras, los mejillones y retire las valvas vacías.
- Abra las trillas, retire las *vísceras* y las escamas.
- Limpie las cigalas, corte al medio a lo largo y retire el caparazón.
- Limpie los chipirones.
- Pique el *ajo*.
- Exprima el *limón* y la lima.
- En la *plancha* caliente rociada con aceite de oliva cocine los pescados enteros, las sepias, los filetes de pejerrey, los chipirones y los *langostinos*
- Condimente con sal, el *ajo* picado y el *jugo* de *limón*.

- En la parrilla caliente cocine las cigalas, las almejas, las vieiras, las ostras, los mejillones y las almejas del lado de la valva.
- Condimente con sal y el *jugo* de lima.

Presentación

- Sirva en una fuente y salpimente.
- Acompañe con aceite de puerros y aceite de morrones.

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