

Pinches del mar con ensalada alemana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Langostinos: 12 Unidades

Vieiras: 12 Unidades

Aderezo

Vinagre Blanco: 20 cc

Aceite De Oliva: 20 cc

Sal y pimienta negra: A gusto

Ensalada tipo alemana

Ají molido: Cantidad necesaria

Ciboulette: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Salsa criolla

Ají molido: Cantidad necesaria

Ciboulette: 1 cda.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Varios

Hojas de escarola: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: A gusto

Romero: 3 Ramas

Jengibre: 1 cda.

Filete de Merluza: 3 Unidades

Crema de leche: 2 cdas.

Mostaza: 1 cda.

Papa: 1 Unidad

Pimienta Negra: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele los *langostinos*, retire la vena interna.
- Corte el filete de merluza en bastones.
- Sumerja los palos de brochettes en agua.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Arme los pinches o brochettes intercalándolos bastones de merluza, las vieiras y los *langostinos*.
- Coloque en una fuente y agregue el *jengibre*, el *romero*, aceite de oliva y deje *marinar*.
- Coloque sobre la parrilla a grillar por todos sus lados.

Aderezo

- En un bowl mezcle la *crema* de leche, la *mostaza*, el *vinagre*, el aceite de oliva, sal y pimienta y reserve.

Ensalada tipo alemana

- Pele y corte las papas a lo largo en láminas de ½ cm de espesor.
- Condimente con aceite de oliva, sal gruesa y pimienta.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados por aproximadamente 10 minutos.
- Pele y corte la *cebolla* morada en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque las papas, la *cebolla* morada, el *ciboulette*, el *ají* molido y condimente con el aderezo.

Salsa criolla

- Corte los extremos del *pimiento*, retire las semillas y la parte blanca, corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Coloque sobre la parrilla a cocinar y rocíe con aceite de oliva.
- En un bowl coloque las verduras cocidas y el *ciboulette*.
- Condimente con aceite de oliva, sal, pimienta, *ají* molido y *jugo* de *limón*.

Presentación

- Sirva los brochettes o pinchos, junto a la ensalada tipo alemana sobre hojas de escarola y rocíe con la salsa criolla
- Termine con pimienta negra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pinches-del-mar-con-ensalada-alemana>