

Pinchos de langostinos y mariscos en salsa B.B.Q. Sobre arroz mediterráneo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vieiras Frescas: 12 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad

Calamaretti Frescos: 12 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Cebolla grande: 1 Unidad

Langostinos Frescos: 12 Unidades

Guarnición

Azafrán: 2 Cápsulas

Arroz: 150 grs.

Papas roesti

Perejil picado: 500 cda.

Salsa B.B.Q.

Semillas de sésamo: 1 cda.

Vinagre de Alcohol: 500 cc

Azucar: 200 grs.

Ketchup: 330 g

Salsa de soja: 500 cc

Raíz de Jengibre: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, elimine las cabezas, las colas y la vena del *lomo*.
- Pele la *cebolla* corte en cubos grandes.
- Corte los pimientos, elimine las semillas y las nervaduras.
- Corte en cubos grandes.
- Intercale en palillos para brochette, *pimiento*, *cebolla*, langostino y calamaretti.

- Pincele con aceite de oliva y cocine en el grill.
- Condimente con sal y pimienta.
- Termine la cocción en el horno.

Guarnición

- Cocine el **arroz** en agua con el *azafrán*.

Salsa

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl mezcle la salsa *ketchup* con la salsa de soja, el *jengibre*, las semillas de *sésamo*, el azúcar y el *vinagre*.

Presentación

- Sirva en el centro del plato un timbal de *arroz*, a los costados las brochettes, rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-langostinos-y-mariscos-en-salsa-bbq-sobre-arroz-mediterraneo>