

Receta de Brochetas de Langostino y Piña

28 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, en esta ocasión nos propone hacer unas ricas **Brochetas de Langostino y Piña**, nos cuenta que quedan exquisitas y si tenéis invitados quedaréis muy bien poniéndolas como aperitivo o como entrante.

Ingredientes

- Piña natural (una)
- Langostinos pelados (un kg o más según comensales)
- Palos de brocheta
- Salsa rosa
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Huevos cocidos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Partir la piña por la mitad, vaciarla y hacerla trocitos, reservar las mitades vacías
2. Pelar los langostinos
3. Pinchar con el palo de brocheta un langostino y un trocito de piña, así hasta terminar los langostinos
4. Poner salsa rosa en el fondo de las mitades de piña y clavar las brochetas por toda la piña de forma que queden como en la foto
5. Picar los pimientos rojo y verde en trocitos muy pequeños, trocear también los huevos y mezclarlos con los pimientos
6. Espolvorear las brochetas con el picadillo de huevos y pimiento
7. Servir fresquitas y....buen provecho!!!