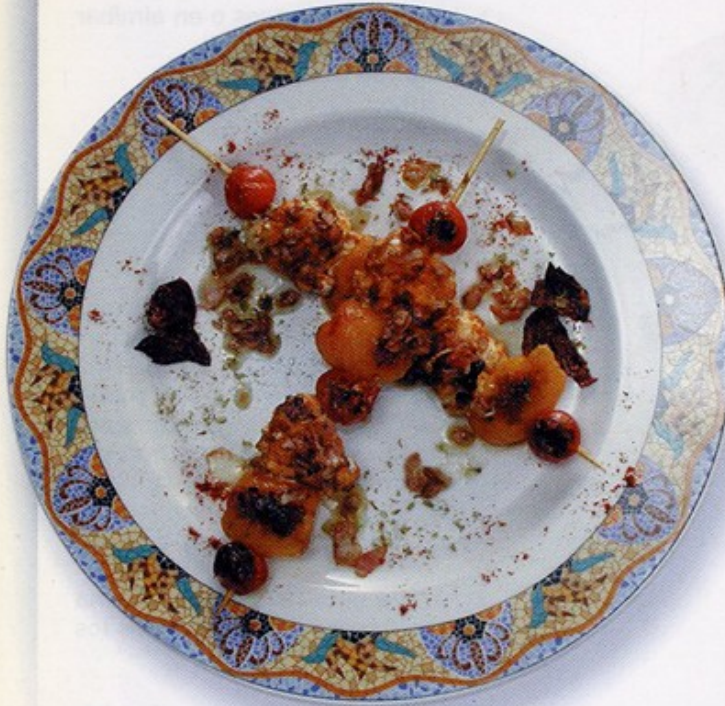




BROCHETAS DE NÍSPEROS CON RAPE EN ADOBO AL PERFUME DE OREGANO Y ACEITE DE ÑORAS

Para 4 personas



INGREDIENTES:

- 12 nísperos
- 400gr. de rape
- 24 tomatitos serry
- 100 gr. de bacon ahumado
- 8 brochetas de madera
- 2 ñoras
- orégano
- comino
- vinagre
- pimentón
- aceite de oliva
- sal

PREPARACIÓN:

Cortamos los nísperos por la mitad y quitamos los huesos.

Cortamos el rape en trozos cuadrículados medianos y los ponemos en un recipiente con orégano, comino, pimentón, sal, vinagre, y un poco de agua; si el vinagre es muy fuerte dejamos macerar durante tres horas aproximadamente.

Cortamos el beicon en trocitos pequeños, limpiamos las ñoras quitándole bien las vinzas.

En una sartén ponemos un poco de aceite, echamos el beicon y dejamos freír hasta que este crujiente, sacamos y reservamos.

En ese mismo aceite freímos las ñoras y apartamos. Reservamos el aceite para salsear las brochetas. Troceamos las ñoras, cuando estén frías guardamos juntamente con el beicon para decorar el plato. Seguidamente hacemos las brochetas alternando los nísperos con el rape y los tomatitos.

Cocinamos las brochetas a la plancha o a la parrilla a una temperatura media alta, pondremos dos en cada plato decorándola al gusto los ingredientes preparados para eso.

