Deliciosas recetas de mariscos para compartir

Noticias 24hs | 20/02/2024 | 22:13



Desde los exquisitos camarones al ajillo hasta el irresistible pescado blanco al coco, estas recetas te transportarán a diferentes tradiciones culinarias alrededor del mundo

La gastronomía marina brinda una extensa variedad de gustos y sensaciones que hacen que nuestro paladar se deleite. Los mariscos son una opción ideal para aquellos que buscan nuevas formas de preparar platos deliciosos en la comodidad de su hogar.

En este artículo, compartiremos cinco recetas únicas que combinan una variedad de mariscos con estilos de cocina internacionales. ¡Prepárate para explorar sabores increíbles!

Recetas de mariscos

Los mariscos son las proteínas que siempre son acertadas en cualquier momento u ocasión especial y nos dejan bien. Descubre 4 recetas de mariscos a las que no podrás resistirte.

Camarones al ajillo

Esta preparación es una delicia como pocas, sencilla y perfecta para cualquier ocasión.

500 gramos de camarones limpios.

4 dientes de ajo, picados finamente.

Sal y pimienta.

1 cucharadita de pimentón dulce.

Paso a paso:

En una sartén a fuego medio, sofríe el ajo.

Integra los camarones y cocínalos con el ajo hasta que estén rosados.

Agrega el pimentón con la sal y la pimienta, revuelve un poco.

Retira del fuego, y sirve. Esparcirle por encima un poco de perejil picado aumentará el nivel de presentación del plato.

Langostinos a la barbacoa en salsa de limón

Una preparación fresca y deliciosa, pero lo mejor es lo fácil de hacer.

1 kilogramo de langostinos grandes.

3 limones, el jugo y la ralladura.

3 cucharadas de aceite.

Sal y pimienta.

2 cucharadas de cilantro picado.

Preparación:

Precalienta la parrilla del asador a fuego medio-alto.

En un recipiente aparte, preparar un aderezo con el jugo y la ralladura de limón y el aceite.

Condimenta los langostinos con sal y pimienta.

Coloca los langostinos en la parrilla y cocínalos hasta que estén rosados.

Retira los langostinos de la parrilla y bañalos con la mezcla que previamente se hizo de limón y aceite.

Sirve caliente, y decora el plato con un poco de cilantro picado por encima.

Mejillones al vino blanco

La receta ideal para una cena romántica o especial o una tarde de verano en una terraza.

1 kilogramo de mejillones frescos.

1 taza de vino blanco.

2 cucharadas de mantequilla.

2 dientes de ajo, picados finamente.

Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

En una olla a fuego medio, derrite la mantequilla.

Agrega el ajo picado y sofríe.

Añade a la olla los mejillones y el vino blanco.

Coloca la tapa de la olla y cocina hasta que los mejillones se abran.

Pon los mejillones en un plato para servir.

Decora poniendo perejil picado por encima y sazona con sal y pimienta.

Calamares a la italiana

Este plato es muy popular en la gastronomía italiana, es muy particular y querrás integrarlo a tu menú cotidiano. Preparemos mariscos de una manera diferente.

500 gramos de calamares limpios y en forma de anillos.

2 cucharadas de aceite.

2 dientes de ajo, picados finamente.

1 cebolla pequeña, cortada en rodajas.

2 tomates, cortados en cubitos.

1 cucharadita de orégano seco.

Sal y pimienta al gusto.

1 cucharada de perejil fresco picado.

Paso a paso:

En una sartén y a fuego medio, sofríe el ajo picado y la cebolla hasta que doren

Ahora integra los calamares y cocínalos aproximadamente 5 minutos, hasta que estén tiernos. No los descuides para que no se pasen.

Agrega los tomates, el orégano seco, la sal y la pimienta.

Cocina por algunos minutos más, revolviendo de vez en cuando.

Retira del fuego y decora con perejil picadito por encima.

Este artículo ha recopilado cuatro deliciosas recetas de mariscos que te permitirán quedar bien con invitados en cualquier ocasión. Los productos del mar son una solución deliciosa y muy correcta para esas comidas especiales.

Desde los exquisitos camarones al ajillo hasta el irresistible pescado blanco al coco, estas recetas te transportarán a diferentes tradiciones culinarias alrededor del mundo.

¡No esperes más para probar estas increíbles y fáciles recetas!. Anímate a experimentar en la cocina y descubrir el placer de preparar mariscos frescos en casa. ¡Buen provecho!

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/230092-deliciosas-recetas-de-mariscos-para-compartir.htm