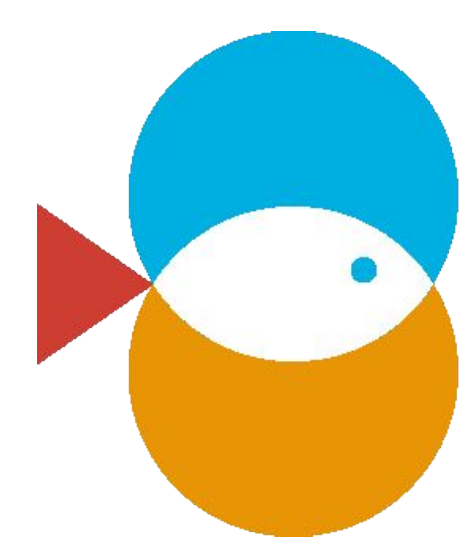




PESCA ESPAÑA
Fuente de felicidad



SORPRENDE EN TUS COMIDAS VERANIEGAS

Recetas veraniegas de pescado y marisco que saben a vacaciones

Con el calor, apetecen platos frescos, rápidos y con un toque original. Por eso, Pesca España propone varias recetas con productos del mar para preparar sin complicaciones, sorprender a tus invitados o darte un homenaje en una noche de terraza.



TIRADITO DE CORVINA

Ingredientes:

- 200 g de corvina en láminas finas
- Zumo de 2 limas
- 1 cdta. de pasta de ají amarillo
- Cilantro fresco
- Sal en escamas
- AOVE

PREPARACIÓN:

1. **Colocar** las láminas de corvina en un plato frío, bien extendidas.
2. **Mezclar** el zumo de lima con el ají y **verter** sobre el pescado.
3. **Dejar** reposar 5 minutos para que se marine.
4. **Añadir** cilantro picado, un chorrito de aceite y sal en escamas.
5. **Servir** bien frío.

Ingredientes:

- 200 g de anillos de calamar
- 150 g de camarones pelados
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla (opcional)
- 2 cdas. de AOVE
- Zumo de ½ limón
- Perejil fresco

PREPARACIÓN:

1. **Calentar** el aceite en una sartén con los ajos laminados y la guindilla.
2. **Añadir** los anillos de calamar y saltear 2–3 min.
3. **Incorporar** los camarones y **cocinar** 2 min más, hasta que estén dorados.
4. **Retirar** del fuego, **añadir** el zumo de limón y **espolvorear** con perejil picado.
5. **Servir** al momento, con pan crujiente.



ANILLOS DE CALAMARES Y CAMARONES



BACALAO ASADO CON ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

- 2 lomos de bacalao
- 8–10 espárragos trigueros
- 2 cdas. de AOVE
- 1 diente de ajo
- Zumo de ½ limón
- Sal, pimienta y perejil

PREPARACIÓN:

1. **Precalentar** el horno a 200 °C.
2. **Salpimentar** el bacalao y **colocarlo** en una fuente con los espárragos.
3. **Añadir** un hilo de AOVE y **hornear** 10–12 min.
4. **Dorar** el ajo en AOVE, **añadir** el limón y **verter** sobre el pescado.
5. **Terminar** con perejil picado y **servir**.

Ingredientes:

- 200 g de langostinos cocidos
- 6–8 tomates cherry
- 4 hojas de lechuga romana
- ½ aguacate
- 1 rama de apio
- 2 cdas. de mayonesa
- 1 cdta. de ketchup
- Zumo de ½ naranja
- Zumo de ½ limón
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. **Cortar** la lechuga en tiras, los cherry por la mitad, el aguacate en dados y el apio en rodajas finas.
2. **Mezclar** la mayonesa con el ketchup, el zumo de naranja y el de limón.
3. En vasos o copas anchas, **montar capas** con la lechuga, el resto de ingredientes y los langostinos.
4. **Añadir** la salsa por encima y **servir** bien frío.

COCTEL DE LANGOSTINOS

