Pinchos de pescado, pepino y champiñones

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pinchos-de-pescado-pepino-y-champinones

Preparación

Armar los pinchos. Alternar los champiñones, las rodajas de pepino y el pescado insertándolos en palillos de brochette. Reservar. Mezclar el resto de los ingredientes en un bol. Pincelar los pinchos con esta preparación y grillarlos completamente en una sartén antiadherente hasta que el pescado esté bien cocido. Retirar. Acompañar con rodajas de limón o limón verde.

Ingredientes

- 12 Champiñones
- 1 Pepino cortado en rodajas
- 400 grs. Filete de pescado firme
- 1 poco Sal
- 1 cucharadita/s Salsa inglesa
- 1 cucharadita/s Mostaza
- 1 cucharada/s Aceite
- Rebanadas de Limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Visitas