



Ya es una tradición que durante la Semana Santa los chilenos preparen pescado como menú principal. No obstante a la costumbre, existen otros productos marinos que también se pueden cocinar para esa fecha, si no se te ocurren recetas o no sabes qué hacer el, Jefe de Carrera Gastronomía Internacional AIEP, Claudio Vega Meneses nos deja tres sencillas recetas de mariscos para sorprender a en casa:

Almejas al vino Ingredientes 1 Kilo de almejas ½ taza de perejil picado

3 dientes de ajos picados

½ taza de vino blanco seco

2 cucharadas de aceite de oliva

Pimienta

Preparación Previamente se deben que dejar las almejas en remojo en agua fría consal(poca) durante 30 minutos, para que suelten toda la arena. Luego escurrir y reservar.

Poner en un sartén grande el aceite de oliva a calentar, cuando esté caliente colocar el ajo picado y cocinar durante un minuto sin quemar. Luego añadir el perejil y revolver un minutos más.

Añadir al sartén las almejas y dejar ahí hasta que éstas se abran, posteriormente agregar el vino blanco y dejar hasta que se evapore todo el alcohol. Terminar con una pizca de pimienta.

Ensalada César de camarón Ingredientes 1 kilos de camarones grandes limpios y pelados
2 lechugas costinas troceadas

4 tomates cortados en cubos

1 taza de crutones

¼ taza de queso parmesano

½ cucharada de pimienta negra

1 cucharada de jugo de limón

½ taza de aderezo César

Preparación Calentar la parrilla a fuego medio alto. En tanto, mezclar en un bolw 2 cucharadas del aderezo, el jugo de limón y la pimienta. Luego añadir los camarones y revolver hasta que queden muy bien aderezados.

Una vez aderezados los camarones se deben asar en la parrilla unos 3 minutos por lado o hasta que queden de un color rosado.

Por otro lado, mezclar en una gran ensaladera la lechuga, el tomate y los crutones con el aderezo restante. Asados los camarones hay que ponerlos sobre la ensalada y espolvorear queso parmesano.

Jaiba al horno Ingredientes

1/4 carne de jaiba desmenuzada 1 filete de pescado 1 tomate picado 1/2 cebolla picada

2 dientes de ajo picados

2 cucharadas soperas de perejil picado

5 aceitunas picadas

4 cucharadas soperas de pan rallado

aceite para freír

sal y pimienta

Preparación Freír el filete de pescado en aceite caliente. Retírelo. Luego

desmenuzarlo.

Freír la cebolla y el ajo hasta que esté transparente, luego agregar el tomate, el perejil y las aceitunas y revolver. Posteriormente, añadir el pescado desmenuzado y la jaiba, revolver unos 3 minutos. Sazonar todo con sal y pimienta.

Finalmente en recipientes individuales vaciar la mezcla y espolvorear con pan rallado. Hornear 10 minutos a fuego bajo.