

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

Escrito por Gety Pavez VIdal Viernes, 27 de Marzo de 2015 14:30 - Actualizado Viernes, 27 de Marzo de 2015 14:42

- 4 tomates cortados en cubos
- 1 taza de crutones
- 1/4 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 unbolw 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

## Recetas de mariscos para Semana Santa

Escrito por Gety Pavez VIdal Viernes, 27 de Marzo de 2015 14:30 - Actualizado Viernes, 27 de Marzo de 2015 14:42

## 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.