



BANDERILLAS DE CARNE CON SALSA DE JITOMATE

Ingredientes:

- 500 g de carne de res, molida
- 1 diente de ajo, picado
- ½ taza de cilantro, picado (125 gr)
- ½ taza de pan molido (125 gr)
- Sal y pimienta, al gusto
- Palillos de madera, para brochetas
- 1 taza de harina (250 gr)
- 3 huevos , ligeramente batidos
- 1 ½ taza de empanizador (375 gr)
- Aceite, la necesaria para freír

Para la salsa:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla chica, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1 ½ tazas de jitomate triturado (375 gr)
- ½ taza de aceitunas negras, sin hueso y picadas finamente (125 gr)
- 2 hojas de laurel
- ¼ de cucharadita de tomillo
- ¼ de cucharadita de albahaca
- ¼ de cucharadita de orégano
- ½ taza de agua (125ml)
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Para las brochetas, mezcla la carne, con el ajo, el cilantro, pan molido y sazona al gusto. Forma pequeños baloncitos y colócalas en un palillo para brocheta formando una especie de banderilla. Pásalas por la harina, el huevo batido y el empanizador. Reserva.
2. Calienta el aceite y fríe las banderillas, colócalas en papel absorbente para retirar el exceso de aceite y reserva.
3. Para la salsa, calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo agrega los jitomates y las aceitunas.

Añade las especias, el agua, sazona al gusto y deja cocinar por 5 minutos.
4. Ofrece las banderillas acompañando con la salsa de jitomate.

Tiempo de preparación: 30 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4