

BROCHETAS DE CARNE ASADA CON ADEREZO DE CILANTRO

Ingredientes:

- 250 gr pulpa de cerdo en cubos
- 1 pieza pimiento verde cortado en cuadros grandes
- 1 pieza pimiento amarillo cortado en cuadros grandes
- 1 pieza pimiento rojo cortado en cuadros grandes
- 1 pieza cebolla mora grande, cortada en cuadros
- 50 ml aceite vegetal
- 1 taza cilantro lavado y desinfectado
- ¼ taza jugo limón
- 2 cucharadas mostaza Dijon
- 25 ml aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Palillos para brocheta

Procedimiento:

1. Calienta el aceite sobre una sartén y sella los cubos de pulpa de cerdo. Reserva.
2. Forma las brochetas colocando un cuadro de pimiento verde, otro de pimiento amarillo y otro de pimiento rojo seguido de un cuadro de cebolla morada y un cubo de carne hasta terminar la brocheta. Repite esta misma operación para formar el resto.
3. Para el aderezo licúa el cilantro con el jugo de limón, la mostaza Dijon, el aceite de oliva, la sal y la pimienta hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.
4. Asa las brochetas y sirve acompañadas con aderezo de cilantro.

Tiempo de preparación:

25 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4 porciones