

Brochette de cordero

(4 porciones)

INGREDIENTES

Carne de cordero	500 g	Ajo	3 dientes
Morrones rojos	1 unidades	Manteca	3 cucharadas
Cebolla	1 unidad	Tomates cherry y/o aceitunas	
Pepinitos	12 unidades	Tomillo, sal, pimienta	
Morron Verde	1 Unidad	Morron Amarillo	1 Unidad

Preparación:

- Cortar la carne de cordero en cubos de 3 o 4 centímetros de lado.
- Moler los dientes de ajo.
- En un recipiente pequeño colocar la manteca derretida, el ajo machacado y el tomillo. Salpimentar.
- Adobar la carne de cordero con esa preparación y dejar en reposo durante 45 minutos.
- Cortar los morrones en trozos similares a los de cordero, cortar la cebolla en gajos y sumergirlos 3 minutos en agua hirviendo con sal.
- Armar las brochettes colocando cada uno de los ingredientes en forma alternada.
- Asar las brochettes a la parrilla girándolas sucesivamente para que se cocinen en forma pareja durante 15 minutos aproximadamente.

Tiempo: 15´

Temperatura: media

Kcal x porción: 220

Brochettes de cordero

