

# Brochettes para las fiestas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/brochettes-para-las-fiestas>

## Preparación

Cortar la carne en cubos de 2 a 3 cm. Cortar los vegetales de un tamaño similar al de la carne, los pimientos en cuadrados y las cebollas en cuartos. Cortar la panceta en cubos como la carne. Tomar un pincho o palo de brochette y untarlo con aceite en aerosol, insertar la carne, vegetales y panceta. Salpimentar. Para el aderezo, mezclar el aceite con el ají molido, los ajos picados y la mostaza. Pincelar la carne con esta salsa durante la cocción. Los brochettes pueden cocinarse a la parrilla o en el horno dispuestos en una placa lubricada con aceite en aerosol. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

### ▣ **Tip para la receta**

Acompañar con ensalada de zanahorias y remolacha rallada, repollo colorado en juliana, sal pimienta y salsa golf.

## Ingredientes

- 750 gramo/s Lomo o cuadril
- 2 Pechugas de pollo
- 2 Pimientos (uno rojo y uno verde)
- 2 Cebollas moradas
- 250 gramo/s Tomates Cherry
- 150 gramo/s Champiñones
- 150 gramo/s Panceta ahumada
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- Para el aderezo: 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Ají molido
- 2 diente/s Ajo picados
- 2 cucharada/s Mostaza

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Carne, Aves y conejos, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada

