

# Kebab a la parrilla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min  
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/kebab-a-la-parrilla>

## Preparación

Muela la carne y la cebolla dos veces en una afeitadora. Ponga la sal y pimienta, el pimientillo chile, el perejil y todo mezcle bien. Haga los rollos de carne, inserte un pincho en cada uno y sumerja la carne en aceite en un rodillo. Hornee a la parrilla. Al hornear, frote con aceite.

### ▣ **Tip para la receta**

Sirva con el pan, las verduras y diferente tipo de salsa. valores nutricionales: 1800 kcal, 41.0g grasas

## Ingredientes

- 2 unidad/es Cebolla
- 500 gramo/s Carne de buey
- 3 cucharada/s Aceite de girasol
- 1 cucharadita/s Perejil
- 1 poco Pimiento chile
- 
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sal

## Categorías

Verano, Carne, Familia, Visitas, Plato Principal

