

Brochetas a la parrilla

Fuente: recetascocina.org

Ingredientes:

750 g. de carne de cerdo

1 berenjena

2 limones

2 cebollas

4 hojas de laurel

Orégano

Pimienta negra

Aceite

Sal

Preparación:

La carne se corta en dados, la berenjena en rodajas y las cebollas, después de peladas, en cuartos. En un recipiente se mezclan un vaso de aceite, el zumo de un limón, dos cucharadas pequeñas de orégano, un poco de pimienta recién molida, la berenjena y la cebolla. Sobre este preparado se deja la carne macerando por espacio de unas tres horas. Transcurrido este tiempo, se untan de aceite unos pinchos metálicos de los utilizados para preparar brochetas, y en ellos se ensartan de forma alterna la carne sazonada con sal, la berenjena, la cebolla y el laurel en trocitos, terminando en los extremos con un gajo de limón. Las brochetas se asan en la parrilla durante 15 minutos, dándoles la vuelta y bañándolas de vez en cuando con el jugo de la maceración. Las brochetas a la parrilla se sirven muy calientes en una fuente, acompañadas de trozos de limón.