

Brochetas de cerdo con verduras

Fuente: directorio.depaginas.com.ar

Ingredientes:

500 gr. de carne de cerdo sin hueso

1 cucharada de romero picado

1 cucharada de tomillo picado

6 dientes de ajo picados

1 vasito de aceite de oliva

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

250 gr. de champiñones

250 gr. de cebollitas

Sal y pimienta

Procedimiento:

Preparar la salsa: Poner las especies en un bol y regar con el aceite de oliva.

Añadir los ajos picados y salpimentar.

Mezclar todos los ingredientes.

Cortar la carne en dados grandes, cortar los pimientos en cuadrados del tamaño de la carne.

Limpiar los champiñones y, si son muy grandes, cortarlos del mismo tamaño que la carne.

Montar los pinchos alternando los champiñones, la carne y los pimientos.

Mojar los pinchos con las salsa.

Ponerlos en la plancha y mojar de vez en cuando con la salsa.