



Brochette con carne de cerdo

Ingredientes:

Para las brochetas

- 500 gramos de carne de cerdo en dados
- 1 pizca de comino molido
- 1 pizca de pimentón
- 2 unidades de cebolleta
- 1 unidad de calabacín
- 1 unidad de pimiento rojo
- 1 unidad de pimiento amarillo
- sal
- pimienta
- aceite de oliva virgen extra
- **Para la salsa**
- 250 gramos de tomates cherry en rama
- 1 unidad de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 chorrito de vino blanco
- sal
- aceite de oliva
- pimienta
- **Para las brochetas**
- perejil fresco

Instrucciones:

La salsa

Lava, seca y trocea los tomates cherry. Pela y pica los ajos y la cebolla. Echa aceite en una sartén y pochala el ajo y la cebolla. Añade los tomates, rehoga e incorpora sal y pimienta y el vino. Espera a que se evapore el alcohol, cocina 10 minutos a fuego lento, tritura y pasa por el chino.

Las brochetas

Echa los dados de carne de cerdo en un cuenco grande y agrega sal, pimienta, comino, pimentón y aceite y mezcla bien. Lava, seca, quita el rabo y las semillas y corta los pimientos en trozos medianos. Lava, seca, quita el rabo y las semillas y corta los pimientos en trozos medianos. Lava, seca y corta el calabacín en rodajas. Ensarta en palos de brocheta de forma alterna dados de carne, cebolleta, los 2 pimientos y calabacín. Pinta las brochetas con aceite, salpimenta y cocina a la brasa o a la plancha hasta que los ingredientes estén bien hechos por todas partes.