Brochette de cerdo

Fuente: recetasdeargentina.com.ar

Ingredientes:

Bondiola de cerdo, 1 k	Panceta, unos 300 g
Duraznos maduros pero firmes, 4	Cebollas, 2
Ají morrón rojo, 2	Aceite, dos cucharadas
Sal a gusto	

Preparación:

Lavar los morrones y cortarlos en trozos de unos 3 cm. de lado.

- Pelar las cebollas, cortarlas en trozos similares a los de los morrones y separar sus láminas.
- Cortar la panceta en trozos de 3 cm. de lado y uno o dos mm. de espesor.
- Cortar los duraznos gajos y cada gajo en tres partes.
- Quitar la grasa de la bondiola.
- Cortarla en cubos de mas o menos 3 cm. de ancho por 5 cm. de largo.
- Calentar una sartén, agregar el aceite, y saltear el morrón y la cebolla, un momentito nomás, es para que las verduras se precocinen nomás.
- Preparar las brochetes en el siguiente orden, durazno, cebolla, morrón, panceta, cerdo, panceta, durazno, cebolla... y así.
- Asar a la parrilla o al horno a fuego fuerte, dorar alternativamente por los cuatro costados, hasta que la carne quede dorada por fuera y jugosa por dentro.
- Salar a último momento (si se hiciera antes, se perdería el jugo de la carne).
- Retirar y servir.
- Se puede acompañar a gusto con [chimichurri](#) o alguna salsita agridulce.