

## Grandioso show de brochettes a la parilla

Fuente: [www.cocinerosargentinos.com](http://www.cocinerosargentinos.com)

### Ingredientes:

Carne de cerdo 500 grs.

Berenjenas c/n

Morrones c/n

Para la marinada:

Aceite de oliva 3 cdas

Perejil 2 cdas

Sal y pimienta

Chorizo en rodajas c/n

Zucchini c/n

Cebollas c/n

Ralladura y jugo de 1 naranja

Ralladura de jengibre

### Preparación:

En un bowls preparar el adobo y colocar los cubos de carne de cerdo, dejar marinar 2 horas aproximadamente. Armar las brochettes y dejar un poco de la marinada para ir pincelando las brochettes.

