

Será por recetas



Brochetas de higadillos

Carnes, Recetas de verduras, Recetas de pollo

 4 Personas

 30 Minutos

 Media

 Enviada el 31/10/2012

Ingredientes

- ½ kg. de higadillos de pollo limpios
- ¼kg de cebollitas francesas
- 200g de panceta en una loncha
- 2 pimientos verdes gruesos
- tabasco
- pimienta
- 1 limón
- aceite
- sal

Elaboración

Para la preparación de esta receta, comenzar por la salsa. En un tazón amplio, poner el limón exprimido, con 1 cucharada de tabasco, 1 pizca de pimienta, otra de sal y 1 cucharada de aceite.

Partir en cuadrados las cebollas y los pimientos. El corte de la panceta también tendrá que ser a cuadraditos del mismo tamaño, lo mismo con los hígados.

Una vez están cortados todos los ingredientes, montar los pinchitos intercalando la carne con la verdura, (cada uno a su gusto). Con la brocheta ya en el plato pero sin cocinar, untar con la salsa realizada y dejar reposar.

Asar las brochetas con un fuego no muy fuerte durante unos 10 minutos. Cuando toda la brocheta este doradita por fuera, será el momento de retirarlo. Servir bien caliente.



Autor receta de Brochetas de higadillos

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012