

Será por recetas



Pinchos morunos

Carnes, Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/11/2012

Ingredientes

- 1/2kg de carne de cordero
- 1 limón
- Pimentón
- Pimienta
- Oregano
- Vinagre
- Aceite
- Sal
- 1 tazón de arroz
- 1 puñado de piñones
- 1 puñado de pasas de Corinto

Elaboración

Hervir el arroz hasta que esté a punto y dejarlo colado.

El cordero debe estar cortado en dados. Salpimentar la carne. Mezclar tres cucharaditas de aceite con 1 cucharadita de pimentón, otra de vinagre, orégano picado y el zumo de limón. Verter sobre la carne y dejar macerar varias horas. Hacer los pinchos a la hora de cocinarlos, poner varios trozos de carne en cada pincho. Ponerlos en la parrilla para que se doren bien, sazonar con alguna salsa.

En una sartén aparte, poner una cucharada de aceite, saltear los piñones y las pasas para añadir el arroz y darle unas vueltas. Servir bien caliente.



Autor receta de Pinchos morunos

Sweetest

 42 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 05/07/2012