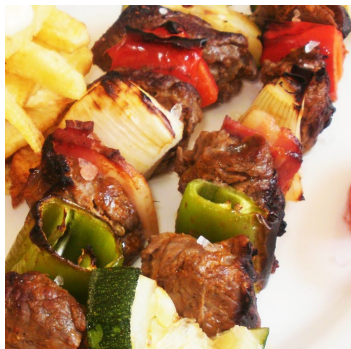


Será por recetas



Brochetas de buey a la naranja

Carnes

 8 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 11/04/2012

Ingredientes

- 500 gr. Buey
- 3 Dientes de ajo
- 200 gr. tomates Cherry
- Zumo de dos naranjas
- 400 gr. cebollitas mini
- Aceite, Sal y Pimienta
- 17 taza de vino blanco
- 2 Pimientos rojos

Elaboración

Cortar la carne de buey en dados y dejarla macerar, debidamente salpimentada, en un bol junto con el vino, un chorrito de aceite, los ajos picados y el zumo de naranja. Esta operación durará 3 o 4 horas en el frigorífico. Pasado ese tiempo, ensartar las brochetas alternando las piezas de carne con las cebollitas cortadas por la mitad, el pimiento a tiras y los tomatitos cherry.

En una parrilla bien caliente, asar las brochetas dando vueltas constantemente para que se hagan por todos los lados. Esta operación puede hacerse también en el grill del horno.

Verter un poco del jugo de la maceración por encima de las brochetas cuando se estén asando.

Servir bien calientes en una fuente junto con un poco de salsa hecha con la reducción del líquido sobrante de la maceración.



Autor receta de Brochetas de buey a la naranja

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012