

Será por recetas



Pinchitos morunos

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 16/05/2012

Ingredientes

- 150 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de guindilla molida
- Pimienta
- 1 cucharada de tomillo picado
- 2 cucharadas de comino
- 700 g de carne de cerdo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de pimentón dulce

Elaboración

El día anterior, poner el aceite en un cuenco. Lavar el tomillo y el perejil, sacudir el agua, picarlo bien y echarlos en el aceite.

Agregar también la guindilla, el comino, el pimentón y un poco de pimienta. Mezclarlo todo bien.

Cortar la carne en cuadrados de un bocado, pasarlo por el cuenco de la marinada y darle una vuelta para que se impregne bien. Tapanlo y dejarlo en adobo toda la noche en la nevera.

Para preparar los pinchitos, sacar la carne del adobo y ensartarla en brochetas, previamente remojadas. Calentar la parrilla. Poner el adobo en un cazo y reducir.

Asar los pinchitos a la parrilla entre 5 y 10 minutos, echando el adobo varias veces.



Autor receta de Pinchitos morunos

Tiramisú

 56 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 20/03/2012