

Será por recetas



Pinchito de liebre

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 16/05/2012

Ingredientes

- 500 g de lomo de liebre
- 1 ramita de tomillo
- 5 cucharadas de jerez seco
- Sal
- Pimienta
- 3 naranjas
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- De 12 a 24 aceitunas verdes
- Aceite

Elaboración

Primero cortar la carne en cuadrados del tamaño de un bocado. Lavar el tomillo, secar el agua y arrancar las hojitas. Aderezar la carne con el tomillo y el jerez. Salpimentar al gusto y dejar marinar un rato. Pelar las naranjas y extraer los gajos de las membranas, recoger el zumo que se pueda caer. Aliñar la naranja con el vinagre de jerez, el aceite, la sal y la pimienta.

A continuación ensartar los cuadrados de carne en brochetas previamente remojadas, alternándolos con aceitunas. Untar los pinchitos con un poco de aceite y asarlo durante 5 minutos a la parrilla o si lo prefieres en una sartén. Rociar los pinchitos con el zumo de naranja y servir al momento acompañado de la ensalada de naranja.



Autor receta de Pinchito de liebre

Wasabi

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/04/2012