

RecetaKA

BROCHETAS DE CARNE CON SALSA CHIMICHURRI

Ingredientes para 4 personas: 500 g de cinta fresca de cerdo / 2 cebollas / 1 calabacín / 1 tomate / 2 pimientos rojos y 1 verde / 2 ramitas de perejil

Para el chimichurri agridulce: 2 ramitas de perejil / 1 guindilla pequeña / 2 cdas de miel / 2 de orégano / 2-4 dientes de ajo / 1 cebolla / 2 cdas de vinagre de vino / 1 cda de zumo de limón fresco / ½ taza de aceite / sal / pimienta al gusto



Elaboración salsa chimichurri:

1. Exprimir el limón. Pelar y picar los ajos. Picar el perejil, y la guindilla. Picar en brunoise muy pequeño la cebolla
2. Combinar todos los ingredientes en un tazón mediano y mezclar bien. Salpimentar y probar ajustando el sabor de acuerdo a gusto. El chimichurri se debe mantener refrigerado y es mejor si se consume dentro de las 24-48 horas

Elaboración de las brochetas:

1. Lavar y cortar en dados un pimiento rojo y un pimiento verde y en rodajas finas el calabacín y la cebolla
2. En una sartén pochar las verduras durante 10 minutos aproximadamente
3. Limpiar la carne y cortarla en dados de tamaño regular. Salpimentar y sofreír en una sartén con aceite caliente
4. Montar las brochetas (utilizar un tenedor para no quemarse) empezando por un trozo de carne para que haga tope. A continuación alternar cada trozo de carne con dos o tres de verdura. Si alternas los colores, quedarán divertidas y apetitosas
5. Emplatar las brochetas al gusto, con o sin salsa

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos*