RecetaKA

PINCHOS MORUNOS MARROQUÍES CON SALSA DE YOGUR Y HIERBABUENA

Ingredientes para 8 personas: 1 solomillo de cerdo en tiras / Especias marroquíes (Ras el Hanout, comino y pimentón picante) / Aceite /2 yogures griegos / 1 limón / pimienta / Sal / Hierbabuena

LACTEOS

Elaboración

1. Mezclar todas las especias con un poco de aceite hasta conseguir una pasta
2. Adobar la carne y dejar reposar un par de horas
3. Colocar la carne en los pinchos y cocinar a fuego vivo
4. Elaboración de la salsa:
    1. Picar la hierbabuena.
    2. En un bol poner el yogur, sal, pimienta, limón y la hierbabuena
    3. Mezclar hasta integrar los ingredientes
5. Servir los pinchos con su salsa de yogur