HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Pinchos de feria

4 raciones · 510 kcal

Ingredientes

- **500gr** de tacos de cerdo
- **2 cdas** de ajo en polvo
- **2 cdas** de cebolla en polvo
- **1 cda** de comino
- **2 cdas** de pimentón dulce
- **1 cdta** de sal
- Pimienta negra
- **50 ml** de aceite de oliva
- Cebolla
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- **2** lonchas de panceta

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	38 g
Hidratos	16 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. Añadir en un bol los tacos de cerdo
2. Aderezar con ajo en polvo, cebolla en polvo, comino, pimentón dulce, sal y pimienta negra recién molida
3. Terminar con un buen chorrito de aceite de oliva y mezclar todo
4. Cuando la carne esté bien embadurnada con las especias, tapar con film y dejar marinar cuanto más tiempo mejor
5. Mientras tanto, cortar a cuadraditos un pimiento rojo, un pimiento verde, una cebolla y un par de lonchas de panceta
6. Pinchar la carne adobada en las brochetas intercalando trozos de verdura, trozos de carne y trozos de panceta hasta llegar al final de la brocheta
7. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva a fuego medio, freír las brochetas hasta que estén cocinadas por todos los lados

RECOMENDACIONES

El orden de los ingredientes en la brocheta se elige a gusto.

Hecho con CookNest