

Brochetas de Cordero

En Pascua es época de salidas al campo, disfrutar de la naturaleza en familia, de barbacoas...y es muy habitual el cordero, que está ahora en su mejor momento. Aunque el cordero es una carne grasa, se puede comer de vez en cuando, siendo la pierna la parte más magra y por tanto la que utilizaremos en esta receta. Combinándolas con unas verduras a la brasa y algo de ensalada conseguiremos una comida de picnic sin pasarnos...

INGREDIENTES:

- 1/2kg pierna de cordero deshuesada y cortada a tacos (de 2x2cm aprox)
- 1ud Calabacín
- 1ud Cebolla mediana
- 1ud Pimiento pequeño
- 8ud Tomates cherry

4

Raciones

ADOBO:

- 1 Limón
- 2 Dientes de Ajo
- Perejil, Pimienta negra y hierbas al gusto... salvia, tomillo, romero, etc.
- 2 cucharadas Aceite Oliva



NOTA:

Puedes cambiar las verduras de las brochetas por otras que te gusten más como champiñones, berenjena,...

ELABORACIÓN:

1. Preparar el adobo de la carne: rallar la piel de limón, el ajo, exprimir el zumo del limón, picar el perejil, agregar el aceite y especias al gusto.
2. Mezclar el adobo con la carne y dejarla macerar mínimo 4 horas o preferiblemente toda la noche.
3. Si utilizas brochetas de madera, sumergirlas en agua durante mínimo 30 minutos para que no se quemen en la barbacoa.
4. Lavar, pelar y cortar las hortalizas (calabacín, cebolla y pimiento) en trozos de mismo tamaño que la carne.
5. Insertar alternando verduras y carne, acabando con un tomatito cherry en la punta.
6. Cocinar a la brasa hasta que estén hechas.
7. Servir calientes con unas verduras a la brasa y/o ensalada.