

Lista de ingredientes para la receta Self service

Brochette de Pollo y yogurt

- Patas deshuesadas 4 Unidades
- Ralladura de lima 1 cdita.
- Manteca clarificada 4 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Yogurt Natural 1 Tazas
- Ajo picado 2 cdas.
- Jugo De Lima 1/4 Taza
- Tandori 2 cdas.

Brochettes de Cerdo y Tamarindo

- Pasta de Tamarindo 1 Taza
- Jugo de Naranja 1/2 Taza
- Bondiola de cerdo 1 k
- Sal y Pimienta A gusto
- Ralladura de naranja 1 cda.
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Azucar 1 cda.
- Cebolla picada 1 Unidad

Brochettes de Cordero

- Jugo de Limón Cantidad necesaria
- Cordero (Pata) 1 Unidad

Brochettes de Lomo

- Jugo de Limón 2 cdas.
- Morrón amarillo 1 Unidad
- Azúcar Negra 2 cdas.
- Salsa de soja 2 cdas.
- Aceto balsámico 1/2 Taza
- Chiles 2 Unidades
- Lomo 1 k
- Sal y Pimienta A gusto
- Jengibre Picado 1 cdita.
- Morrón Rojo 1 Unidad
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Salsa De Pescado 1 cdita.

Brochettes de pollo y olivas

- Perejil picado 2 cdas.
- Orégano picado

- Salvia picada 2 cdas.
- Jugo de Limón 1/2 Taza
- Aceto balsámico 1/2 Taza
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Romero picado 2 cdas.
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Ralladura de limón 1 cda.
- Aceitunas verdes descaroizadas 1 Taza
- Sal y pimienta negra A gusto
- Tomillo picado 2 cda.
- Pechuga de pollo 4 Supremas

Salsa de Maní

- Jugo de Limón 2 cdas.
- Salsa De Pescado 1 cda.
- Chile picado 2 cdita.
- Sal A gusto
- Jengibre rallado 1 cdita.
- Echalotte picado 1 cdas.
- Maní sin sal 1 Taza
- Vinagre Blanco 1 cda.
- Cúrcuma 1 cda.

Salsa de pepinos y menta

- Cebolla de verdeo picada 3 cda.
- Pepinos Japonés 2 Unidades
- Jugo de Limón 1/4 Taza
- Echalotte picado 1 cdas.
- Pickle de Jengibre 2 cdas.
- Azucar 1 Taza
- Chile verde picado 1/2 cda.
- Vinagre Blanco 2 cdas.
- Cilantro Picado 2 cdas.
- Menta picada 2 cda.