

## Brochette de cerdo



## Ingredientes

Carre de cerdo: 700 gr. Pasta de jengibre: 2 cucharaditas

PASTA DE AJO: 1 Cucharadita Salsa de soja: 50 cc.

**Cúrcuma**: 1 Cucharadita **Cilantro**:

Ralladura de lima:

Para la salsa

Pasta de mani: 150 gr.

Salsa de soja: 40 cc.

Leche de coco: 1 Cucharada

Jugo De Lima:

## Preparación de la Receta

- Cortar
- El **cerdo** desgrasado en cubos de 2 cm
- Preparar una marinada con la pasta de
- Jengibre, la pasta de ajo, salsa de soja, lima cúrcuma y cilantro
- Dejar el
- Cerdo remojando en esa marinada unas horas.
- Insertar
- Los cubos de cerdo en palitos de brochette y grillar por los 4 lados en una
- Sartén amplia.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/brocchete-de-cerdo