

Brochette de cerdo



Ingredientes

Carre de cerdo: 700 gr.

PASTA DE AJO: 1 Cucharadita

Cúrcuma: 1 Cucharadita

Ralladura de lima:

Pasta de jengibre: 2 cucharaditas

Salsa de soja: 50 cc.

Cilantro:

Para la salsa

Pasta de mani: 150 gr.

Salsa de soja: 40 cc.

Jugo De Lima:

Leche de coco: 1 Cucharada

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>