Brocheta de cerdo con champiñones, pimiento y panceta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Champiñones de París: 100 g
Carne de cerdo: 200 g
Morrón Verde: 1 Unidad
Panceta: 3 Fetas

Refrito

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **cerdo** en cubos.
- Corte la **panceta** en cubos.
- Limpie los champignones.
- Corte el *morrón* al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos.
- Arme las brochetas intercalando el *cerdo*, la *panceta*, champiñones y **pimiento**
- En una *plancha* bien caliente con aceite de oliva cocine las brocchetas de ambos lados hasta *dorar*.
- Condimente con sal.

Refrito

- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *ajo* cortado en rodajas finas

Presentación

- Pique el *perejil*.
- En un plato sirva las brochetas y rocíe con el refrito de ajos y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-cerdo-con-champinones-pimiento-y-panceta