

Brocheta de dos carnes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo: 300 g

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Pechuga de pollo: 300 g

Aceite de jengibre

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jengibre fresco: 1 Bulbo

Guarnición

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Pimientos rojos: 2 Unidades

Pimientos Verdes: 2 Unidades

Ajo picado en aceite de oliva: 4 Diente

Espinaca: 300 g

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Pimientos Amarillos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte ambas carnes en cubos, condimente con sal y pimienta.
- Arme las brochetas, intercalando las carnes, en un grill bien caliente rociado con aceite de oliva selle las brochetas por todos sus lados.
- Lleve al horno a 200° por 8 a 10 minutos.

Guarnición

- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Limpie las espinacas.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee la *espinaca* con *ajo*, condimente con sal y pimienta.

Aceite de jengibre

- Corte el *jengibre* en rodajas y pele, colóquelo en una *cacerola* con el aceite frío.
- Cocine a fuego suave hasta aromatizar el aceite.

Presentación

- Sobre el plato haga una cama de espinacas, agregue las brochetas, la *guarnición* de pimientos y *cebolla* de verdeo, rocíe con el aceite de *jengibre*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-dos-carnes>