Brocheta de lomo y salvia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia Fresca: 8 Hojas
Panceta en fetas: 200 g
Pan Lactal: 4 Rodajas
Lomo: 400 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Aceite verde:

Preparación de la Receta

- Corte en cuadrados parejos la carne de **lomo**, la *panceta* y el pan lactal e intercale en palillos de brochette junto con las hojas de salvia.
- En una fuente de horno con aceite de oliva, coloque las brochette, condimente con sal y pimienta y añada cubos de *manteca*.
- Lleve a horno a 180° durante 5 minutos.
- Decore con aceite verde y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-lomo-y-salvia