elGourmet

Brochetas con salsa de cacahuate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Echalottes: 3 cdas.
Azucar: 1 cda.
Carne de ternera: 300 g
Jengibre: 2 cdas.
Cúrcuma: 2 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto

Ensalada de mango

Aceite de mani: Cantidad necesaria
Jengibre Picado: 10 g
Mango: 1 Unidad
Albahaca: 2 Rama
Zanahoria: 1 Unidad
Espinaca baby: 200 g
Sal: A gusto
Rabanitos: 2 Unidades
Pepino: 1 Unidad
Semillas de sésamo negro: 20 g
Vinagre de Arroz: 20 cc
Jugo de Naranja: 20 cc

Postre

Hojas de Albahaca: 5 Unidades
Frutillas: 2 Unidades
Miel de maiz: 2 cdas.
Hielo: Cantidad necesaria
Hojas de cilantro: 1 Taza
Jugo de Naranja: Cantidad necesaria
Lichie: 1 Taza

Salsa de cacahuate o maní

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 20 grs.
Pasta de Tamarindo: 50 grs.
Salsa hoysin: 50 cc
Ajo: 1 Diente
Aceite de mani: 50 cc
Maní: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte la carne en pequeñas tiras o fajitas
- Remoje los palitos de brochettes en agua.
- Pinche la carne en los palitos de brochettes.
- Pele y pique el *chile* serrano.
- Pele los echalotes y corte al medio.
- Pele y corte el *jengibre* en trozos.
- En una licuadora coloque, el *jengibre*, los echalotes, *chile* serrano, *cúrcuma*, el azúcar, aceite de *sésamo* y la cantidad necesaria de agua.
- Licúe hasta lograr una pasta ligera.
- Coloque sobre la carne, agregue sal y pimienta y deje *marinar* durante una noche.
- Coloque los brochettes sobre una placa para horno con una rejilla.
- Lleve al horno precalentado a 200° por 10 a 12 minutos aproximadamente.

Salsa de cacahuate o maní

- Tueste el *maní* a fuego alto.
- Pele el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue el *ajo*.
- En una licuadora coloque, el aceite de *maní*, el *maní*, salsa hoysin, *ajo*, azúcar, pasta de tamarindo y agua.
- Licúe hasta lograr una salsa, agregue sal, mezcle y reserve.

Ensalada

- Pele y corte la *zanahoria* en juliana.
- Pele y corte el pepino en juliana.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele y pique los echalotes.
- Pele y corte el mango en juliana.
- Corte los rabanitos en láminas finas.
- En un bowl coloque los echalotes, el *jengibre*, *vinagre* de *arroz*, *jugo* de *naranja*, aceite de *maní* y semillas de *sésamo*
- Mezcle hasta emulsionar.
- Agregue la *zanahoria*, el pepino y el mango.
- Mezcle y reserve

Postre

- Pele la fruta y retire las semillas del centro.
- Corte las frutillas al medio.
- En un procesador coloque la *albahaca*, el *cilantro*, el *jugo* de *naranja*, la miel de maíz y los hielos
- Procese y sirva en una copa junto con la fruta, decore con una *frutilla*.

Presentación

- Sirva los brochettes con la salsa de **cacahuate** o *maní*.
- Acompañe con la ensalada, con espinacas baby y decorada con *albahaca* y rabanitos y el postre bien frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochetas-con-salsa-de-cacahuate