

Brochetas de filete en cascabel con compota de piña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla Morada: 100 Cantidad necesaria

Carne de cerdo: 600 g

Cebolla: 60 g

Compota de piña

Ciruelas pasas: 40 g

Jengibre raiz: 1 Unidad

Azúcar Negra: 100 grs.

Decoración

Piña: 1 Unidad

Azucar: 2 cdas.

Guarnición

Salsa de soja: 20 cc

Jengibre raiz: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Marinada

Chile Guajillo: 2 Unidades

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Sal: Una pizca

Comino: 1 cda.

Varios

Agua: Cantidad necesaria

Piña: 200 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Vinagre de caña: 50 cc

Piña: 400 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Azucar: 100 grs.

Aceite De Oliva: 20 cc

Jugo de Naranja: 100 cc

Agua: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 60 g

Chile cascabel: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Ponga a remojar en agua los palitos para brochetas.
- Corte la carne de *cerdo* en cubos pequeños.
- Pele la *cebolla* blanca y la *cebolla* morada. Corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *piña* en cubos pequeños.
- Atraviese en el palito de brocheta, un trozo de carne de *cerdo*, un trozo de *cebolla* morada, un trozo de *cebolla* blanca, un trozo de *piña* y repita hasta completar.

Marinada

- Corte con tijera los chiles guajillo y cascabel y quite las semillas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele el *ajo*.
- En una *cacerola* con agua en ebullición ponga a remojar, los chiles guajillo, los chiles cascabel, la *cebolla*, el *ajo*, *comino*, los granos de pimienta. Baje el fuego y cocine hasta ablandar.
- En un procesador coloque la preparación y muele. Añada sal y vuelva a moler. Reserve.

Armado

- En una fuente coloque las brochetas y cubra con la salsa para *marinar*. Deje *marinar* durante quince o veinte minutos.
- En una sartén con aceite de oliva cocine los brochetas de *cerdo* a fuego suave. Añada salsa y cocine unos minutos.

Compota de piña

- Pele la *piña* o *ananá* y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Pique las ciruelas pasas.
- En una *cacerola* coloque la *piña* junto con el *jugo*, el *jengibre* y el azúcar negra.
- Añada las ciruelas pasas y el *vinagre* de caña. Mezcle y deje cocinar a fuego suave.

Guarnición

- Pele y corte el *jengibre* en láminas.
- Pele la *naranja* a vivo y separe en gajos.
- En una sartén con aceite de oliva coloque las láminas de *jengibre*, añada el azúcar, los gajos de *naranja*, el *jugo* de *naranja* y salsa de soja.
- Cocine a fuego suave y deje espesar hasta obtener una consistencia de mermelada. Retire reserve.

Decoración

- Pele y corte la *piña* en un trozo.
- En una sartén con aceite de oliva cocine el trozo de *piña* previamente pasado por azúcar hasta *dorar*.
- Reserve.

Presentación

- Coloque en la base del plato una hoja de *plátano* y acomode encima la *guarnición* y la compota de *piña*.
- En otro extremo del plato coloque la *piña* dorada y utilice como base para las brochetas.
- Decore con tiritas de *ciboulette*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-filete-en-cascabel-con-compota-de-pina>