

Brochetas de Carne y Regaliz sobre Tortitas al Limón



Ingredientes

Chuleta de Carne de res: 1 Unidad

Levadura en polvo: 1 cdita

Mantequilla: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Leche: 1/2 Vaso

Harina: 1 Vaso

Limón para su ralladura: 1 Unidad

Palos de regaliz: 5 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Yogurt griego: 1/2 Vaso

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar bien la leche, el yogurt, la *harina*, la ralladura y *levadura*
- Reservar.
- Cortar la carne en tacos y salpimentarlos abundantemente, dejar macerar unos minutos.
- Mientras con un cuchillo hacer las puntas a los palitos de **regaliz**, pinchar los tacos de carne y marcarlos a fuego fuerte en una parrilla con aceite durante un minuto por cada lado.
- Mientras en una sartén con un poco de *mantequilla* hacer las tortitas.
- Poner las tortitas encima de una tabla y por encima poner las brochetas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-regaliz-sobre-tortitas-al-limon>