

Brochetas de ternera, pimientos y maíz baby con salsa Agri-picante



Tiempo de preparación: 34 Min

Ingredientes

Solomillo de ternera: 400 Gramos

Cebolla Morada: 1 Unidad

Maíz baby encurtido:

Pimiento rojo: 1 Unidad

Para la salsa agri-picante

Caldo de Ternera: 200 Milímetros

Salsa de soja: 70 Milímetros

Rocoto: 1 Unidad

Azúcar moreno: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Ponemos un cazo al fuego e incorporamos el azúcar.
- Cuando comience a derretirse, incorporamos el rocoto, el caldo de **ternera** y la salsa de soja.
- Llevamos a ebullición para que reduzca bien y se convierta en una especie de caramelo líquido.
- Cortamos la *cebolla* y el *pimiento* en cuadrados grandes.
- Los ponemos en una sartén con aceite de oliva y doramos durante 5 minutos para que después se cocinen bien con la brocheta.
- Cortamos el *solomillo* de *cerdo* en taquitos y hacemos las brochetas.
- Ponemos *solomillo*, *cebolla*, *solomillo*, *pimiento*, maíz y *solomillo*.
- Cocinamos las brochetas por todos sus lados y salpimentamos al gusto.
- Es importante que la carne no se pase.
- Terminamos sirviendo las brochetas y salseando con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-ternera-pimientos-y-maiz-baby-con-salsa-agri-picante>