

Brochetas de Ternera



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Sal: A gusto

Aceite de oliva virgen: A gusto

Jugo de Limón: 1 Chorrito

Ras el hanout: 1 cda

Cilantro Picado: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Comino molido: 1 cda

Pimentón: 1 cda

Ternera: 1 kg

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en forma de cubos y mezclar bien con el *comino*, el *cilantro*, el *pimentón*, el ras El Hanout, la *cebolla* picada, agregar una pizca de pimienta, sal y regar con aceite de oliva.
- Refrigerar por 2 horas. Luego colocar la carne en palos de brocheta, cocinar a la *plancha* y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-ternera>