Brochetas mixtas a la miel de cítricos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brochettes

Pimienta: A gusto
Sal de jengibre: A gusto
Carne de pollo: 200 g
Carne de ternera: 200 g
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Ensalada de alubias

Ajos asados: 2 Dientes
Porotos: 1 Lata
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Pimentón dulce: 10 g
Vinagre de jerez: 20 cc
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Miel de cítricos y romero

Ralladura de limón: 1 Unidad
Miel: 100 cc
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Romero fresco: A gusto

Reducción de caldo de ternera

Caldo de Ternera: 100 cc
Tomillo fresco: 1 cda.

Sal de jengibre

Jengibre rallado: A gusto
Sal Marina: A gusto

Preparación de la Receta

Sal de jengibre

- Deje secar el *jengibre* rallado y procese junto con la sal marina hasta lograr una sal fina aromatizada.

Brochettes

- Corte las carnes en cubos regulares.
- Arme los brochettes intercalando las carnes.
- Condimente con sal de *jengibre* y pimienta.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, selle los brochettes por todos sus lados.
- Lleve al horno precalentado a 180° a terminar la cocción.

Miel de cítricos y romero

- Deshoje el *romero*.
- En una olla coloque la miel, la ralladura de *naranja* y de *limón* y el *romero*.
- Caliente la mezcla sin dejar que hierva,
- Retire y reserve.

Reducción de caldo de ternera

- Deshoje el *tomillo*.
- En una olla coloque el caldo de carne desgrasado y el *tomillo*.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Ensalada de alubias

- Pique el *cilantro*.
- Corte los pimientos, retire las semillas y la parte blanca ; Corte en cubos pequeños.
- En un bowl coloque las alubias o porotos, los pimientos y el *ajo* asado pasado por un colador.
- Agregue el *vinagre* de jerez, el *cilantro*, el *pimentón* en polvo, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato sirva la ensalada de alubias y los brochettes por encima, rocíe con la miel de cítricos y *romero* y la reducción de caldo de *ternera*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochetas-mixtas-a-la-miel-de-citricos