Brochettas de carnes en salsa de curry



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 3 Unidades
Aceite Neutro: 4 cdas.
Bife de carré de cerdo: 6 Unidades
Panceta: 12 Fetas
Pimiento rojo: 1 Unidad
Bife de chorizo: 6 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Salsa

Leche de coco: 1/2 Taza
Sake: 2 cdas.
Azucar morena: 1 cdita.
Echalotte picado: 1 cdas.
Curry: 1 cdita.
Jenjibre: 1 Unidad
Jugo De Lima: 1 cda.
Aceite Neutro: 5 cdas.
Guindilla verde: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Corte los bifes de carre de *cerdo* y de chorizo al medio (a lo largo), luego enrolle
- (Los bifes tienen que ser cortados finos).
- Retire las nervaduras del *pimiento* y corte en rectángulos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo y los espárragos en bastones de 3cm aproximadamente.
- Envuelva los espárragos en las *fetas* de *panceta*.

Salsa

- Pele y corte en juliana el *ajo* y el *jengibre*.
- Pique la *guindilla* verde en juliana.

Armado

Opción a

- Utilizando carne de *cerdo*

- Tome un palillo y pinche de la siguiente forma

- Carne de *cerdo*
- Pimiento
- Cebolla de verdeo
- Carne de *cerdo*
- Pimiento
- Cebolla de verdeo
- Carne de *cerdo*

Opción b

- Utilizando *bife* de chorizo
- Bife de chorizo
- Espárragos envueltos en *panceta*
- Bife de chorizo
- Espárragos envueltos en *panceta*
- Bife de chorizo
- En un wok con aceite neutro caliente selle las brochetas de ambos lados hasta dorarlas.
- En un wok con aceite neutro saltee el *ajo* junto con el *jengibre* y la *guindilla*, añada luego el *echalotte*, el *sake*, la leche de coco y el **curry**
- Mezcle bien y deje reducir a fuego medio.
- Incorpore unos minutos antes de retirar del fuego el azúcar morena y el *jugo* de lima
- Cocine unos segundos más y retire.

Presentación

- Coloque en un plato una brochette de cada tipo y bañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettas-de-carnes-en-salsa-de-curry