

# Brochettas de carnes en salsa de curry

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Espárragos:** 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.

**Azúcar morena:** 1 cdita.

**Echalotte picado:** 1 cdas.

**Curry:** 1 cdita.

**Jengibre:** 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 carne 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>