

Brochette de cerdo y mango con ensalada de trigo burgol

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de trigo burgol

Apio en brunoise: 1 Tallo

Jugo De Lima: 2 cdas.

Cilantro: 2 cdas.

Trigo Burgol: 1 Taza

Tomates: 2 Unidades

Agua:

Aceite De Oliva: 1/2 Pocillo

Para la brochette

Aceite De Oliva:

Mango: 1 Unidad

Cilantro: 1/2 Taza

Cebolla Colorada: 2 Unidad

Miel: 1 cda.

Carre de cerdo: 600 g

Comino: 1 cda.

Preparación de la Receta

Brochette de cerdo y mango con ensalada de trigo burgol

- Cortar el **cerdo** en cubos y marinarlo en el *cilantro*, la miel, el *comino*, y el aceite por 4 horas, armar las brochettes intercalando el cerdo con el mango y las cebollas. reservar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochette-de-cerdo-y-mango-con-ensalada-de-trigo-burgol>