

Brochette de cerdo y mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Mangos: 2 Unidades

Lemon grass: 6 Varas

Morrón Rojo: 1 Unidad

Bondiola de cerdo: 500 g

Jengibre Picado: 1 cda.

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Coriandro molido: 1 cdita.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Cilantro Picado: 1 cdita.

Cascara de limon: 1 Unidad

Ajo picado: 1 cdita.

Fondo oscuro: 500 cc

Chile Verde: 1 Unidad

Aceite De Maíz: 1 cda.

Chiles rojos: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire las semillas y las nervaduras del *morrón*, luego corte en dados.
- Retire el exceso de grasa de la *Bondiola* y corte en cubos de 3 cm de lado aproximadamente.
- Pele el mango y corte en dados.

Salsa

- Exprima el *limón* y ralle la piel.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise* junto con el *chile* verde y rojo
- Cocine en una olla con aceite caliente, hasta que estén transparentes
- Agregue el *ajo*, luego el *coriandro*, el *limón* y el fondo, lleve a hervor.
- Retire del fuego y procese.
- Lleve nuevamente al fuego, deje reducir y agregue el *cilantro*

Armado

- Inserte en las ramas de lemon grass, la *Bondiola*, el *morrón* y el mango intercalados hasta completar la $\frac{3}{4}$ parte.
- Condimente con sal y pimienta.
- Espolvoree con *jengibre* por todas las caras.
- En una grilla con aceite caliente, marque por todos los lados las brochettes.
- Termine la cocción en el horno de ser necesario.

Presentación

- Sirva en un plato las brochettes y acompañe con la salsa.

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