

Brochette de lomo y vegetales

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pimiento rojo: 1 Unidad Cebolla blanca: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria **Panceta salada**: 500 g Pimiento amarillo: 1 Unidad Pimiento verde: 1 Unidad

Lomo: 4 k

Cebolla Morada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

limpiamos dos lomos de 2 k retirá

- Ndole el cordón, la telilla
- Separamos la cola y la cabeza.
- Con estos trozos (colita y cabeza) cortamos cubos de lomo de 2 x 2
- Reservamos.
- Por otro lado, cortamos la panceta salada en cubos similares a los del lomo.
- Luego, cortamos la cebolla blanca, la cebolla morada, el pimiento rojo, el verde y el amarillo
 en cubos de tamaño similar a los anteriores y armamos brochettes intercalando trozos de
 panceta, morrón rojo, lomo, cebolla blanca, pimiento amarillo, cebolla morada y pimiento
 verde
- Repetimos la operación hasta terminar cada palillo.
- Rociamos con aceite de oliva, sazonamos con sal y llevamos a la parrilla a fuego alto.
- Cuando comiencen a tomar *color*, damos vuelta y terminamos la cocción hasta obtener el punto deseado de la carne
- Servimos