Brochette (Kushiyaki) de Lomo, Mollejas y Vegetales

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Lomo: 1 kg
Pimientos verdes parrillero: 300 Gramos
Limones amarillos: 2 Unidades
Molleja: 1 kg
Sal marina fina: c/n A gusto

Salsa Chimichurri Nikkei Picante

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Azucar: 80 Gramos
Jengibre fresco rallado: 20 Gramos
Orégano: 20 Gramos
Sansho (Pimiento verde japonés): 20 Gramos
Vinagre de Alcohol: c/n A gusto
Aceite de sésamo tostado: c/n A gusto
Dientes de ajo rallados: 2 Unidades
Ciboulette picado: c/n A gusto
Salsa de soya: 50 Gramos
Togarashi (ají molido japonés): 20 Gramos

Preparación de la Receta

Salsa Picante

- En un vowl colocar todos los ingredientes de la salsa picante, y reservar, luego *marinar* el **lomo** y la mollejas durante, 1-2 hs y luego armar las brochettes.

Lomo

- Limpiar el *lomo* y cortar tiras de 3 cm de anchos, por 20 cm de largo, y dejar marinando en la salsa por lo menos 1-2 hs, en la heladera.
- Después armar la brochettes, como si estuvieran cociendo la carne, y reservar

Mollejas

- Limpiar las mollejas, y cocinarla en agua con sal, 10-15 minutos, limpiarla, quitarles toda la grasa.
- Luego cortarla a lo largo, pasarla por un palito de brochettes, y reservar.

Pimientos Verdes Parrilleros

- Con 2 palitos de brochette unir 2 pimientos verdes y reservar.
- Hacer los mismo con chauchas rollizas.

Procedimiento

- En una parrilla de Brochettes, con abundante brasa, colocar las brochettes de *Lomo*, las Mollejas con un poco de *jugo* de *limón* condimentado con sal, las de pimientos verde parrilleros y las de chauchas y grillar de ambas caras, unos 15 minutos girándolas durante la cocción.
- Servir con el chimichurri oriental.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochette-kushiyaki-de-lomo-mollejas-y-vegetales