Brochette patagónico con ensalada de batatas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne de Cordero: 400 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Carne de ternera: 400 g
Ajo: 2 Dientes
Salvia Fresca: Cantidad necesaria

Ensalada

Batatas: 2 Unidades
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Tomates cherry: 100 grs.
Puerros: 2 Unidades
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Vinagreta

Jugo De Lima: 1/2 Unidad
Anchoas: 2 Filetes
Albahaca fresca: Cantidad necesaria
Aceitunas negras descarozadas: 70 g
Ajo: 1/4 Diente
Alcaparras: 20 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie las carnes y corte en cubos parejos.
- Intercale las carnes en palitos de brochettes.
- Pele y corte los ajos en láminas.
- Retire la piel de la lima con la ayuda de un cester.
- Condimente las brochettes con el *ajo*, la salvia, sal gruesa, pimienta, zest de lima y aceite de oliva

- Deje *marinar* unos minutos.
- Coloque sobre la parrilla caliente a grillar por todos sus lados
- Pinte durante la cocción con la *marinada*.

Ensalada

- Pele y corte las batatas a lo largo en rodajas.
- Condimente con aceite de oliva.
- Corte la parte verde de los puerros a lo largo y lave.
- Condimente con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva.
- Coloque las verduras sobre la *plancha* a grillar de ambos lados.
- Retire las verduras y corte al bies.
- Corte los tomates cherry al medio.
- Coloque las verduras en un bowl y reserve.

Vinagreta

- En un mortero coloque las aceitunas, las *alcaparras*, las anchoas, el *ajo*, sal, pimienta, *albahaca* y *jugo* de lima.
- Agregue el aceite de oliva y trabaje hasta lograr una vinagreta consistente
- Al momento de servir condimente la ensalada con la vinagreta.

Presentación

- Sirva las brochettes junto a la ensalada, sobre hojas verdes y rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochette-patagonico-con-ensalada-de-batatas