Brochettes de carne y mango

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomates secos: 7 Unidades
Lomo: 500 g
Salsa BBQ: Cantidad necesaria
Sal gruesa: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mango: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 150 g

Ensalada fría

Zanahorias baby: 1 Lata
Lechuga morada: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salsa de morrones: 2 cdas.
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Quinoa: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
CHOCLOS: 2 Unidades

Salsa de morrones

Morrón Rojo: 1 Lata
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salsa Tabasco: Unas gotas
Sal: A gusto
Vinagre de vino tinto: 1 cda.
Extracto De Tomate: 1 cdita.

Varios

Hojas de lechuga:
Salsa BBQ: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en cubos parejos.
- Corte la *panceta* ahumada en cubos.

- Pele el mango y corte en cubos.
- Hidrate en aceite los tomates secos.
- Pele la *cebolla*, corte en cuartos y separe las capas.
- Corte la lima a la mitad y exprima.
- Arme las brochettes intercalando los cubos de *lomo*, *panceta*, mango y *cebolla*
- Termine con los tomates secos previamente hidratados.
- Condimente con sal gruesa y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva cocine los brochettes, de ambos lados
- Condimente con pimienta.
- Añada salsa barbacoa y *jugo* de lima.

Salsa de morrones

- En un procesador coloque los morrones en lata con su *jugo*, extracto de *tomate*, *vinagre* de vino, aceite de oliva, salsa Tabasco y sal
- Procese hasta emulsionar.

Ensalada fría

- Lave la *quinoa*
- Limpie los choclos y retire los granos con la ayuda de un cuchillo.
- Corte la *lechuga* morada en tiras.
- En una olla con caldo de verduras cocine la *quinoa* durante 10 minutos
- Cuele y pase por agua fría
- En una sartén con aceite de oliva saltee los granos de *choclo*
- En un bowl coloque la *quinoa*, los granos de *choclo*, las zanahorias baby, sal y pimienta.
- Agregue la salsa de *morrón*, aceite de oliva y las hojas de *lechuga* morada
- Mezcle bien

Presentación

- En un plato coloque la ensalada fría y los brochettes por encima
- Decore con la salsa de morrones y la salsa barbacoa
- Termine con hojas de *lechuga* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-carne-y-mango