Brochettes de Cerdo y Ananá con Hongos a la Parrilla

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Brochettes

Anana: 1/2 unidad
Cebolla Morada: 1 unidad
Churrasquito o matambre de cerdo: 1 y 1/2 Kilo
Salsa Teriyaki: 1 Taza
Ajo: 2 Unidades
Limon: 2 Unidades
Cebolla blanca: 1 unidad
Morrón Rojo: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Hongos

Aceite De Oliva: c/n
Cebolla asada: 1 unidad
Girgolas: 300 Gramos
Perejil: 1 Puñado
Queso Azul: 100 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Lima: 1 unidad
Portobellos: 5 Unidades

Salsa criolla

Aceite De Oliva: 50 c.c.
Cebolla: 1/2 unidad
Tomates: 2 Unidades
Vinagre: 25 c.c.
Ciboulette: 10 Gramos
Perejil: 10 Gramos

Preparación de la Receta

- *Marinar* los churrasquitos de **cerdo** con *jugo* de *limón* y ajos machacados.

- Cortar en cubos el *cerdo* al igual que el *morrón*, las cebollas y el **ananá**
- Armar las brochettes intercalando todos los productos
- Llevar a una parrilla con buena temperatura e ir girando durante la cocción para cocinar parejo.
- Ir bañando las brochettes con salsa teriyaki durante la cocción.

Hongos

- En un bowl mezclar *ajo* picado, *perejil* picado, ralladura de lima y aceite de oliva
- Llevar las gírgolas a la parrilla, *condimentar* con sal y pimienta y con la provenzal.
- Dar vuelta cuando se dore y volver a *condimentar* con la provenzal y reservar.
- Bañar las girgolas con la provenzal una vez bien doradas.
- Ahuecar los portobellos y grillar en la parrilla colocando en hueco hacia el calor
- Una vez dorado dar vuelta y rellenar con trozos de queso azul y *cebolla* asada picada

Salsa criolla

- En un bowl mezclar *cebolla* picada, *tomate* en cubos, *perejil* picado, *ciboulette*, sal, *vinagre* y aceite de oliva
- Servir las borchettes, los **hongos** y terminar con una salsa criolla

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-cerdo-y-anana-con-hongos-a-la-parrilla