Brochettes de cordero sobre palos de romero con cebolla morada y uvas japonesas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz pilaf

Ralladura de lima: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cilantro Picado: 2 cdas.
Arroz largo fino: 1 Tazas
Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Caldo de verduras: 2 Tazas

Brochettes

Ramas de romero: 6 Unidades
Carne de Cordero: 400 g
Cebolla Morada: 1 Unidades
Uvas blancas sin semillas: 1 Tazas

Marinada

Tomillo: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Romero picado: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Brochettes

- Corte la carne en dados de la medida de un bocado.
- Pele y corte la **cebolla** en dados.

- Tome una rama de **romero** con tallo largo, quite las hojas dejando solo las de un extremo, luego pinche en la rama un dado de carne, intercale con una uva, un dado de *cebolla* y proceda del mismo modo hasta terminar la brochette.

Arroz pilaf

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* una vez transparente incorpore el *arroz*, saltee unos segundos y agregue el caldo de verduras, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor tape la *cacerola* y lleve el fuego a mínimo, cocine durante aproximadamente 15 minutos o hasta que se consuma el caldo
- Terminada la cocción deje reposar tapado durante 10 minutos, luego incorpore la *manteca*, *cilantro* y ralladura de lima, mezcle.

Marinada

- Mezcle en un bowl los ingredientes.

Armado

- Humedezca las brochettes con la *marinada* y luego séllelas en un grill bien caliente de todos sus lados, luego termine la cocción en horno precalentado a 200°C por aproximadamente 10 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *arroz* pilaf y encima acomode dos brochettes de **cordero**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-cordero-sobre-palos-de-romero-con-cebolla-morada-y-uvas-japonesas