Brochettes de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Limon: 1 Unidad
Miel: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Ciruelas secas descarozadas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Menta: 6 Hojas

Batatas

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Caldo de verduras: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Batatas: 400 g
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Ciboulette: A gusto
Queso Crema: 2 cdas.

Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon 2001:

Brochettes

Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Carne de Cordero: 500 g
Tomates cherry: 16 Unidades

Preparación de la Receta

Aderezo

- Ralle la piel del *limón* y luego extraiga su *jugo*.
- Procese el *jugo* de *limón* con su ralladura, la *menta*, las ciruelas descarozadas, el aceite de oliva, sal, pimienta y miel.

Brochettes

- Corte la carne de **cordero** en cubos regulares.
- Corte las cebollas en cuartos y luego separe sus capas
- En palillos de brochette intercale, cubos de *cordero*, trozos de *cebolla* y *tomate* cherry.
- Cocine en una sartén caliente con aceite de oliva por todas sus caras pincelando con el aderezo durante toda la cocción.

Batatas

- Pele las batatas y corte en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla*, el *ciboulette* y las aceitunas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las batatas con la *cebolla*.
- Vierta el caldo caliente y deje cocinar hasta que éste se reduzca.
- Retire del fuego y agregue el *ciboulette*, las aceitunas, el queso *crema*, sal y pimienta.

Presentación

- En el centro del plato sirva una porción de puré y dos brochettes cruzadas a los lados.
- Rocíe los bordes con el aderezo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-cordero