Brochettes de Repollitos de Bruselas



Ingredientes

Semillas de sésamo: 2 cdas.
Miel: 3 cditas.
Ají molido: 1 cdita.
Mostaza: 2 cditas.
Repollitos de Bruselas blanqueados: 500 grs
Salsa de soja: 1/4 Taza

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas
Eneldo fresco: c/n
Ralladura de jengibre: c/n
Yogur natural: 1 Taza
Ajo en polvo: 1/2 cdita.
Perejil picado: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar salsa de soja, miel, *mostaza*, semillas de *sésamo* y *ají* molido.
- Agregar los repollitos de Bruselas y mezclar bien.
- Dejar *marinar*.
- Insertar los repollitos blanqueados en los palitos remojados en agua y repetir el procedimiento hasta armar 3 unidades.
- Cocinar en grilla con aceite de oliva por todos sus lados pintando con la *marinada* durante la cocción.
- Espolvorear con *sésamo* y servir.

Salsa

- En un recipiente mezclar el *yogur*, aceite de oliva, *eneldo*, *perejil*, *ajo* en polvo, ralladura de *jengibre*, sal, pimienta y reservar en la heladera hasta utilizar.

Armado

- Servir en una fuente las brochettes con la salsa en un bol pequeño.

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