

Brochettes de ternera con cous cous de naranja

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el chimichurri

Aceite De Oliva: A gusto

Granos de pimienta de cayena: 3 Granos

Mostaza en grano: 1 cda

Perejil fresco: 1 cda

Tomillo fresco: 1 cda

Coliandro: 1 cda

Ajo: 1 Diente

Orégano fresco: 1 cda

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: Cantidad deseada

Para el cous cous

Cous Cous: 250 g

Pimienta: Cantidad necesaria

Jugo de Naranja: 250 Ml.

Caldo de pollo o verduras: 500 Ml.

Sal: Cantidad necesaria

Para los brochettes

Cebollas: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Entraña de ternera: 600 g

Champignones: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Retiramos la telita de la entraña y la cortamos en cubos gruesos
- Por otro lado, cortamos las verduras en cuadrados

- Luego, vamos colocando en los brochettes los trozos de verdura y de carne de manera alternada
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Seguidamente, en la parrilla con un chorrillo de aceite, hacemos los brochettes vuelta y vuelta
- Cuando la carne comience a *dorar*, horneamos los brochettes durante 2 minutos a 180°C para que terminen de cocinarse
- Mientras, en un *cacerola* al fuego, agregamos el caldo y el *jugo* de **naranja**
- Salpimentamos y cocinamos hasta que empiece a *hervir*.

Para preparar el chimichurri

- En un mortero disponemos la *mostaza*, los granos de pimienta, el coriandro, el *orégano*, el *ajo* y la sal gruesa, machacamos bien
- Añadimos un chorrillo aceite de oliva, *tomillo* y *perejil* y removemos
- Agregamos un chorrillo de *vinagre* y reservamos
- Cuando el caldo esté hirviendo, lo añadimos al cous cous y lo dejamos reposar hasta que esté bien hidratado.
- Una vez que los brochettes estén listos los emplatamos junto al cous cous
- Acompañamos con el chimichurri en un cuenco y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-ternera-con-cous-cous-de-naranja>