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 180ºC.
- Seguidamente, en la parrilla con un chorrito de aceite, hacemos los brochettes vuelta y vuelta
- Cuando la carne comience a *dorar*, horneamos los brochettes durante 2 minutos a 180ºC 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 chorrito aceite de oliva, *tomillo* y *perejil* y removemos
- Agregamos un chorrito 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