Brochettes de ternera, pollo y vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de hierbas

Aceite: 1/2 Taza
Romero: 2 Ramas
Tomillo: 2 Ramas

Aderezo

Perejil fresco: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Mostaza: 1 cda.
Jugo de Limón: 2 Unidades
Mayonesa: 3 cdas.
Huevos duros: 2 Unidades

Brochettes

Berenjena: 1 Unidad
Pechugas de pollo: 500 Cantidad necesaria
Pimiento verde: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zucchini: 2 Unidades
Panceta ahumada en fetas: 250 g
Pimiento rojo: 1 Unidad
Cebollines: 10 Unidades
Tomates cherry: 10 Unidades
Lomo de ternera: 500 g

Guarnición

Zanahorias: 3 Unidades
Papines: 400 g

Preparación de la Receta

Brochettes

- Limpie el *lomo* y corte en cubos.
- Corte en cubos la carne de **pollo** y envuelva en lonjas de *panceta*.
- Corte los vegetales en cubos de igual tamaño
- Intercale en palillos para brochettes combinando los ingredientes deseados
- Mezcle aceite de oliva con hierbas y entibie en el fuego
- Pincele las brochettes con el aceite durante la cocción en un grill caliente

Aceite de hierbas

- Coloque en un recipiente las hierbas junto con el aceite y mezcle.

Guarnición

- En una olla con abundante agua y sal cocine los papines con piel.
- En una olla con abundante agua y sal cocine las zanahorias.
- Retire y cuele.
- Corte los papines al medio y mezcle con cubos de *zanahoria*

Aderezo

- Mezcle *mostaza* con sal, pimienta, *jugo* de *limón*, *mayonesa*, los huevos duros picados, aceite de oliva y *perejil* picado
- Pise con un tenedor para conseguir una *crema* lo mas lisa posible

Presentación

- Aderece la ensalada de *papa* y *zanahoria*
- Sirva junto con las brochettes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-ternera-pollo-y-vegetales