

Brochettes gigantes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo: 1 Unidad
Pimienta Negra: A gusto
Panceta ahumada: 500 g

Carre de cerdo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 100 cc
Pollo: 1 Unidad

Adobo

Sal gruesa: A gusto
Echalotte: 700 Unidad
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Ajo: 2 Dientes
Ciboulette: 10 g
Limon: 1 Unidad

Guarnición

Huevos: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Morrones calahorra: 6 Unidades

Queso Parmesano Rallado: 300 g

Salsa

Vino Tinto: 700 cc

Preparación de la Receta

- Deshuese el carré de *cerdo* y separe el *solomillo*.
- Elimine los excesos de grasa de la carne de *cerdo* y corte en cubos grandes regulares.
- Separe el *pollo* en preseas, deshuese y corte en trozos grandes regulares.
- Separe el *lomo* del cordón y elimine los excesos de grasa.

- Corte en *lomo* en cubos grandes regulares.
- Elimine el cuero de la *panceta* y corte en *fetas* gruesas.
- En un *pincho* grande de metal intercale la carne de *cerdo*, *lomo*, *panceta* y *pollo*.
- Rocíe con aceite de oliva, pimienta negra recién molida y sal gruesa.
- Cocine en la parrilla caliente durante 10 minutos de un lado.
- Dé vuelta los pinchos y termine la cocción.
- Pincele de tanto en tanto con el adobo.

Adobo

- Pique el *echalotte*, el *ajo* y el *ciboulette*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el *echalotte*, el *ajo*, el aceite de oliva, el vino, la pimienta negra, la sal, el *pimentón*, el *jugo* de *limón* y el *ciboulette*.

Guarnición

- Casque los huevos.
- Elimine el pedúnculo de los morrones, las nervaduras y las semillas.
- Rellene los morrones con un *huevo*, salpimente y complete con el parmesano rallado.
- Cocine en la parrilla.

Presentación

- En el costado de un plato sirva parte de la carne de la brochette, en el otro costado un *morcón*.
- Acompañe con el adobo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochettes-gigantes>