

# Brochettes Veganas de Tomates Cherry

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 8 Unidades

**Calabacitas:** 2 Unidades

**Pimienta negra molida:** 1/4 cdta

**Sal:** 1/2 cdta

**Tomate cherry rojo:** 8 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Dientes de ajo:** 3 Unidades

**Pimiento morrón rojo:** 1 unidad

**Tomate cherry pera:** 8 Unidades

**Tomate cherry negro:** 8 Unidades

## Salsa de lulo

**Azucar:** 2 cdas.

**Lulos para su jugo:** 4 Unidades

## Salteado de setas

**Aceite De Oliva:** c/n

**Epazote:** 2 Ramas

**Setas:** 500 Gramos

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Brochetas

- Poner a remojar los palos de madera en agua durante al menos 15 minutos.
- Cortar la *cebolla* y los pimientos en trozos de 2 cm cuadrados
- Cortar las calabacitas en rodajas gruesas
- Insertar las verduras intercalando las variedades de tomates cherry.
- Mezclar *ajo* picado con el aceite de oliva, sal, pimienta y pintar las brochetas de verduras y cherrys.
- Cocinar en sartén, parrilla o *plancha* dorando por sus lados y pintando con el aceite con *ajo* durante su cocción.

## Setas

- Cortar las setas en tiras, picar el *epazote* y el *ajo*
- En sartén con aceite *saltear* el *ajo* picado un minuto
- Añadir las setas en trozos junto con el *epazote* picado, continuar cocinando 3 minutos hasta *dorar*, *condimentar* con sal, pimienta y reservar

## Salsa de lulo

- Colocar el *jugo* de lulo colado en un sartén, agregar el azúcar y cocer a fuego medio, mezclando hasta que espese.

## Armado

- Servir las brochetas sobre una cama de setas salteadas y bañadas con salsa de lulo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brochettes-veganas-de-tomates-cherry>