

# Brochettes y Ensaladas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Aderezo

**Aceite:** 3 cdas

**Sal y Pimienta:** c/n

**Mostaza:** 3 cdas

**Vinagre:** 1 cda

### Brochettes de lomo

**Aceite De Oliva:** c/n

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Lomo:** 1 Kilo

**Pimienta:** c/n

**Romero:** c/n

**Cebolla Morada:** 2 Unidades

**Ají molido:** 1 cdta

**Laurel:** c/n

**Panceta:** 500 Gramos

**Portobellos:** 400 Gramos

**Sal:** c/n

### Brochettes de mollejas

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Laurel:** 1 Hoja

**Limon:** 1 unidad

**Pimiento verde:** 1/2 unidad

**Lima:** 2 Unidades

**Mollejas:** 700 Gramos

**Pimiento rojo:** 1/2 unidad

### Ensalada de radicheta

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Radicheta:** 2 atados

**Huevo duro:** 1 unidad

### Ensalada de tomate

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

Pimiento verde: 1/2 unidad

Tomate: 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Brochette de mollejas

- Limpiar bien las mollejas y dejarlas en agua con hielo dos horas
- Blanquearlas en agua, *laurel* y *limón* durante 30 minutos
- Sacar y enfriar con peso 3 horas en heladera
- Cortarlas en cubos de 4 por lado y reservar.
- Asar en el horno a 180°C por 10 minutos cubos grandes de pimientos y *cebolla* de verdeo

### Para armar la brochette intercalar los vegetales asados

- Rodajas de lima y mollejas hasta completar.
- Reservar

### Brochette de lomo

- Limpiar y cortar el *lomo* en cubos de 5x 5 centímetros de lado
- *Saltear* las cebollas y los portobellos en cuartos por 3 minutos.
- Armar la brochette intercalando la carne con la *cebolla*, los *hongos* y la *panceta* en cubos grandes.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *ají molido*, *romero*, *laurel* y *ajo*.

### Armado

- Cocinar ambas brochettes a fuego moderado sobre grilla e ir rotando por todos sus lados.
- Servir junto con las ensaladas con la vinagreta aparte.

### Ensalada de tomate

- Cortar tomates en gajos y mezclar con *cebolla* morada juliana y pimientos verdes juliana.
- **Ensalada de *radicheta***
- Servir hojas de *radicheta* mezcladas con aceite de oliva y *ajo* rallado
- Terminar con *huevo* duro en gajos.
- **Vinagreta**
- En un bowl pequeño mezclar *mostaza* y *vinagre*, disolver.
- Agregar de a poco aceite de oliva, sal y pimienta, reservar.

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