Broquetas de cerdo y frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Carne de cerdo: 750 g
Papaya: 1 Unidad
Limas: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Paltas: 2 Unidades
Tomates: 2 Unidades

Guarnición

Cebolla de verdeo: 4 Unidades
Sandía: 500 g
Tomillo: A gusto

Salsa

Lima: ½ Unidad
Chile: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 75 cc
Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Coco rallado: 50 g

Preparación de la Receta

- Corte la carne de **cerdo** en cubos.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente cocine la carne de *cerdo* a fuego bajo.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.
- Corte los tomates en cubos grandes.
- Corte la lima en gajos.
- Pele la *palta* y corte en cubos.
- Pele la *papaya*, elimine las semillas y corte en cubos.
- En un *palillo* para brochette intercale trozos de carne, *tomate*, *palta*, lima, y *papaya*.
- Cocine en el horno caliente durante 3 minutos.

Salsa

- Pique el *chile*.
- Exprima la lima.
- En un mortero machaque la pimienta con el coco.
- Incorpore el *chile*, el *jugo* de lima y continúe machacando.
- Agregue la sal y el aceite

Guarnición

- Corte groseramente la *cebolla* de verdeo.
- Corte la *sandía* en trozos.
- Desgrane el *tomillo*

Presentación

- En el centro de un plato sirva dos brochettes cruzadas en un costado sirva un trozo de *sandía* y *cebolla* de verdeo.
- Espolvoree con el *tomillo*.

- La carne de *cerdo* debe contener abundante grasa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/broquetas-de-cerdo-y-frutas