

# Churrasquitos de cerdo con limón

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Churrascos de cerdo:** 2 kg

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 2 Unidades

**Sal fina ahumada:** A gusto

**Limones cortados en mitades:** 4 Unidades

**Pimienta Negra:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Marinamos los churrasquitos de **cerdo** con aceite de oliva y *jugo* de 2 limones por 10 minutos.
- Sazonamos con sal fina, pimienta negra y llevamos a la parrilla a fuego medio del lado de la grasa.
- Una vez dorado del lado de la grasa, damos vuelta los churrasquitos y seguimos asando a fuego suave hasta terminar la cocción.
- Mientras se terminan los churrasquitos, grillamos las 8 mitades de limones en la parrilla del lado de la pulpa.
- Servimos los churrasquitos a punto con los limones grillados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/churrasquitos-de-cerdo-con-limon>