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