

Kushiyaki (Brochettes) de Lomo, y Mollejas y de Pimientos Verdes, con Salsa Criolla Nikkei



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Lomo: 1 kg

Pimiento verde parrillero: 300 Gramos

Tomate Cherry: 200 Gramos

Limones amarillos: 2 Unidades

Molleja: 1 kg

Sal marina fina: c/n A gusto

Chimichurri Nikkei Picante

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Aceite de sésamo tostado: c/n A gusto

Diente de ajo rallado: 4 Dientes

Ciboulette picado: c/n A gusto

Salsa de soja: 100 Gramos

Togarashi (ají molido japonés): 40 Gramos

Azucar: 160 Gramos

Jengibre fresco rallado: 40 Gramos

Orégano: 40 Gramos

Sansho (Pimiento verde japonés): 40 Gramos

Vinagre de Alcohol: c/n A gusto

Guarnición

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Jugo De Lima: c/n A gusto

Salsa de soja: c/n A gusto

Micro mix de hojas verdes, moradas, etc: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Chimichurri Nikkei

- En un bowl colocar todos los ingredientes de la salsa picante, y reservar.
- *Marinar* el **lomo** y las mollejas durante, 1-2 hs.
- Armar las brochettes.

Lomo

- Limpiar todo el *lomo*, retirando la grasa, los tejidos nerviosos, etc.
- Cortar tiras de 3 cm de anchos, por 20 cm de largo
- Dejar marinando en la salsa por lo menos 1-2 hs, en la nevera.
- Después armar la brochettes, como si estuvieran cociendo la carne, y reservar

Mollejas

- Limpiar la *molleja*, y cocinarla en agua con sal, 10-15 minutos, limpiarla, quitarles toda la grasa.
- Luego cortarla a lo largo, pasarla por un palito de brotes, y lista para grillar

Kushiyaki

- En una parrilla de Brochettes, con abundante brasa, colocar las brochettes de *Lomo*, las Mollejas con un poco de *jugo de limón* condimentado con sal, y las de pimientos verde parrilleros, y grillar de ambas caras, unos 15 -25 minutos de promedio, una vez a punto servir.

Servir

- Por último, servir las brochettes de *lomo*, la de mollejas, juntos a las de *pimiento verde*, la salsa, y los micro mix.

Kushiyaki

- Técnica de brochettes a la parrilla japonés

Utensilios

- 1 pincel para laquear
- 2 pares de guante para no quemarme las manos con los palito
- 10 palitos de brochettes.
- 3 platos rectangulares, largos y grandes
- 1 Salsera
- 2 pares de palitos de madera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kushiyaki-brochettes-de-lomo-y-mollejas-y-de-pimientos-verdes-con-salsa-criolla-nikkei>