elGourmet

Mix de brochetas y papas al plomo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Patas de centolla: 200 g
Carne de cerdo: 200 g
Vieiras: 200 g
Pomelo: 1 Unidad
Calamares limpios: 200 g
Carne de vaca: 200 g
Aceite: 40 cc
Papaya: 1 Unidad
Anana: 250 g
Carne de pollo: 200 g

Chimichurri

Cebolla: 1/2 Unidad
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc
Cilantro: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 50 cc

Papas al plomo

Papas: 4 Unidades
Aceite de ajo: 40 cc

Vegetales salteados

Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Aceite de ajo: 20 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

- Sumerja los palitos de brochette en agua durante 20 minutos.
- Corte la carne de *cerdo*, de *vaca* y de *pollo* en cubos.
- Pele la *papaya* y corte en cubos.
- Pele el *ananá* y corte en cubos.
- Pele el *pomelo* a vivo y separe en gajos.
- Limpie las vieyras.
- Limpie los tubos de *calamar* con agua y corte en aros gruesos.
- En un palito de brochette coloque un trozo de carne de *cerdo*, *pomelo*, carne de *cerdo*, *papaya*, nuevamente *cerdo* y termine con el *ananá*.
- En un palito de brochette coloque carne de *vaca* hasta completar.
- En un palito de brochette coloque carne de *pollo* hasta completar.
- En un palito de brochette coloque vieyras hasta completar.
- En un palito de brochette coloque patas de *centolla* hasta completar.
- En un palito de brochette coloque los aros de *calamar* hasta completar.
- En un grill bien caliente con aceite neutro coloque los brochettes de carne de *cerdo*, de *vaca* y de *pollo*, condimente con sal y pimienta y deje cocinar de ambos lados
- Retire y reserve.
- Coloque en el grill los brochettes de tubos de *calamar*, de vieyras y de patas de *centolla*, rocíe con aceite neutro, condimente con sal y pimienta
- Deje cocinar de ambos lados y retire.

Papas al plomo

- Lave las papas con piel.
- Coloque las papas en papel aluminio, rocíe con aceite de *ajo* y envuelva.
- En una fuente para horno coloque las papas envueltas.
- Precaliente el horno a 180º.
- Lleve al horno y cocine durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y quite el papel aluminio.

Vegetales salteados

- Pele y corte la *cebolla* morada en cubos.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos.
- Corte el *pimiento* rojo, verde y amarillo a la mitad
- Retire las semillas y corte en cubos.
- En una sartén con aceite de *ajo* rehogue la *cebolla* morada.
- Agregue la *zanahoria* y los pimientos rojo, verde y amarillo
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada aceite de oliva, mezcle y deje cocinar.

Chimichurri

- Corte los tomates en cuartos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Corte el *pimiento* rojo a la mitad, retire las semillas y corte en cubos.
- Deshoje el *cilantro*.

- En un procesador coloque los tomates, la *cebolla*, el *cilantro*, el *pimiento* rojo, el aceto balsámico, el aceite de oliva, sal y pimienta a gusto.
- Procese hasta emulsionar
- Retire y coloque el chimichurri en una salsera.

Presentación

- En una fuente coloque las papas, los brochettes incrustados en las papas, a un lado los vegetales salteados y acompañe con el chimichurri.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mix-de-brochetas-y-papas-al-plomo