Pinchos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pinchos de lomo orientales

Cebolla de verdeo (la parte verde): 3 Unidades
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Aceite: 1 cda.
Azúcar Negra: 1 cda.
Salsa de soja: 1 Taza
Sal: A gusto
Jengibre rallado: 1/2 cda.
Lomo: 300 g
Pimiento colorado: 1/2 Unidad

Pinchos de salmón con semillas

Salmón: 300 grs.
Ralladura de lima: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Naranja: 1 cda.
Ralladura de limón: 1 cda.
Yogurt Natural: 1 Pote
Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite: 1 cda.
Comino: Una pizca
Ralladura de naranja: 1 cda.
Eneldo fresco picado: 2 cdas.
Semillas De Coriandro: 1 cda.

Pinchos de vegetales de raíz con bagna cauda

Anchoas en aceite: 4 Filetes
Jugo De Lima: 1 Unidad
Batata grande: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Zanahorias: 2 Unidades
Nabo: 1 Unidad
Hierbas frescas: A gusto
Manteca: 100 g
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Papa grande: 1 Unidad
Remolachas: 2 k

Preparación de la Receta

Pinchos de vegetales de raíz con bagna cauda

- Corte los vegetales en cubos regulares, disponga en una fuente con las hierbas frescas y ase en el horno caliente durante 12 a 15 minutos aproximadamente.
- Machaque el *ajo* en un mortero.
- En una *cacerola* disponga el *ajo* machacado con las anchoas y el aceite.
- Lleve sobre fuego bajo y desmenuce las anchoas.
- Incorpore la *manteca* poco a poco sin dejar de revolver y continúe la cocción.
- Agregue el *jugo* de *limón* y deje cocinar lentamente durante 1 hora.
- Mezcle de tanto en tanto durante toda la cocción.
- Atraviese los distintos vegetales en palillos de brochette y disponga en una fuente.
- Acompañe en la salsa.

Pinchos de lomo orientales

- Pique finamente una hoja de verdeo y reserve el resto enteras.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Mezcle la salsa de soja con el azúcar, el *jengibre* rallado y la *cebolla* de verdeo picada.
- Corte el *lomo* en láminas finas y aplaste con un pisón.
- Condimente la carne con sal.
- Corte los pimientos en bastones finos.
- En el wok caliente con aceite saltee los pimientos.
- En el centro de las láminas de carne disponga los pimientos y las hojas del verdeo enteras.
- Enrolle y atraviese cada uno a lo ancho con 3 palillos de brochette.
- Cocine los rollos de carne en el grill caliente previamente aceitado.
- Corte cada rollo de carne en porciones, sirva en una fuente y acompañe con la salsa de soja.

Pinchos de salmón con semillas

- Retire la piel del *salmón*.
- Pique finamente el *eneldo*.
- Machaque las semillas de coriandro y mezcle con sal, pimienta, una pizca de ralladura de cítricos y la mitad del *eneldo*.
- Pase el *salmón* por esta mezcla del lado donde se encontraba la piel.
- En una sartén caliente con aceite selle el *salmón* del lado de las semillas.
- Corte la pieza de *salmón* en cubos y atraviese cada una con palillos de brochette.
- Combine la ralladura de los cítricos reservada, el *comino*, sal, pimienta, el *eneldo* reservado, el *jugo* de *naranja* y *limón* y el yogurt.
- Sirva los pinchos en una fuente y acompañe con la salsa de yogurt.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinchos-3