Pinchos de cerdo con pastitas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Manteca: 25 g

Lasagna

Calabaza: 1/2 Unidad

Pinchos

Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pimentón dulce: A gusto
Pimentón picante: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Sal: 25 A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Carne de cerdo: 500 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ralladura de limón: 1/2 cdita.

Puré de habas

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Habas: 200 g
Ajo: 2 Dientes

Puré de lentejas

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates Perita: 3 Unidades

Puré de pistachos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Pistachos pelados: 100 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Migas de pan: 1/2 Taza
Caldo de carne: 200 cc

Preparación de la Receta

Pinchos

- Ralle la *cebolla*
- Reserve.
- Pique la carne de **cerdo**.
- Pique finamente el *ajo*.
- En un bowl ponga la carne
- Condimente con la ralladura de *limón*, el *pimentón* dulce y picante, el *comino* la sal, el *jugo* de *limón* y el *ajo*.
- Agregue el pan rallado y el aceite de oliva.
- Una todos los ingredientes.
- Incorpore el *huevo* y continúe mezclando hasta lograr una pasta homogénea.
- Con la mitad de la pasta tome porciones de 30 gr aproximadamente cada una.
- Trabaje sobre la mesada con *harina* y déle forma tubular casi del mismo largo que los palillos de brochette.
- Envuelva los palillos de brochette con la pasta de carne.
- Agregue la *cebolla* rallada y más pan rallado al resto de preparación.
- Haga el resto de los pinchos.
- Pase los rollos por *harina* de maíz.
- Fría en aceite caliente.

Puré de pistachos

- En una *cacerola* lleve el caldo de carne a ebullición
- Agregue la miga de pan, los pistachos y el diente de *ajo*
- Apague el fuego
- Reserve.
- Lleve a una licuadora agregue pan rallado y aceite de oliva
- Licue todo.
- Agregue pan rallado y aceite hasta lograr una consistecia de puré
- Reserve.

Puré de lentejas

- Remoje las lentejas toda la noche.

- Cocine en abundante agua salada.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el *tomate* en cubos.
- En una sartén saltee en aceite de oliva la *cebolla*, los tomates y las lentejas.
- Condimetne con sal y pimienta.
- Procese las 3/4 partes de la preparación de lentejas hasta lograr un puré.
- Aparte agregue una cucharada del sateado de lentejas y tomates.
- Reserve.

Puré de habas

- Procese las *habas* con el *ajo*, la sal, la pimienta y el aceite de oliva.
- Sirva las pastas en bowls individuales.
- Rocíe la pasta de lentejas con *jugo* de *limón*.
- Presente en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-cerdo-con-pastitas