

Pinchos de Cerdo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Carne

Paleta de cerdo: 600 g

Huevos: 2 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Cilantro: 1 1/2 cda

Pimienta: Cantidad necesaria

Queso rallado: 1/2 Taza

Perejil: 1 1/2 cda.

Salsa

Jugo De Lima: 1 Unidad

Jengibre rallado: 1/2 cda

Jerez: 2 cdas.

Salsa de soja: 2 cdas

Agua: 1/2 Taza

Azúcar mascabado: 2 cdas

Ralladura de lima: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Salsa

- En un bol, mezclar la salsa de soja, el agua, el azúcar mascabado, el jerez, el *jugo* y la ralladura de la lima y el *jengibre* rallado
- Volcar en una olla pequeña y *hervir* hasta que reduzca
- Reservar.

Carne

- En un bol, mezclar la paleta de **cerdo** picada con los huevos, el *cilantro*, el *perejil* picado y el queso rallado
- Salpimentar e integrar con las manos hasta integrar los ingredientes.
- Con esta mezcla, hacer bolitas del tamaño de una nuez
- Luego llevarlas al congelador hasta que se endurezcan lo suficiente como para poder pincharlas con un palo de brocheta.

Armado

- Humedecer los palitos de brochetas y pinchar 3 bolitas en cada uno
- En una sartén caliente con aceite, cocinar la carne por todos sus lados
- Durante la cocción, pincelar la carne con la salsa reservada.
- Retirar del fuego, echar *perejil* picado encima del *cerdo* y servir.

Para la ralladura de lima

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* verde brillante.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Prueba más recetas tan deliciosas como ésta ¡No te pierdas el nuevo programa ["Recetas de Familia"](#), de Marcela Lovegrove!

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