elGourmet

Self service

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Brochette de Pollo y yogurt

Patas deshuesadas: 4 Unidades
Manteca clarificada: 4 cdas.
Yogurt Natural: 1 Tazas
Jugo De Lima: 1/4 Taza
Ralladura de lima: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo picado: 2 cdas.
Tandori: 2 cdas.

Brochettes de Cerdo y Tamarindo

Pasta de Tamarindo: 1 Taza
Bondiola de cerdo: 1 k
Ralladura de naranja: 1 cda.
Azucar: 1 cda.
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Cebolla picada: 1 Unidad

Brochettes de Cordero

Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Cordero (Pata): 1 Unidad

Brochettes de Lomo

Jugo de Limón: 2 cdas.
Azúcar Negra: 2 cdas.
Aceto balsámico: 1/2 Taza
Lomo: 1 k
Jengibre Picado: 1 cdita.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Morrón amarillo: 1 Unidad
Salsa de soja: 2 cdas.
Chiles: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Rojo: 1 Unidad
Salsa De Pescado: 1 cdita.

Brochettes de pollo y olivas

Perejil picado: 2 cdas.
Salvia picada: 2 cdas.
Aceto balsámico: 1/2 Taza
Romero picado: 2 cdas.
Ralladura de limón: 1 cda.
Sal y pimienta negra: A gusto
Pechuga de pollo: 4 Supremas
Orégano picado:
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Aceitunas verdes descarozadas: 1 Taza
Tomillo picado: 2 cda.

Salsa de Maní

Jugo de Limón: 2 cdas.
Salsa De Pescado: 1 cda.
Sal: A gusto
Echalotte picado: 1 cdas.
Vinagre Blanco: 1 cda.
Chile picado: 2 cdita.
Jengibre rallado: 1 cdita.
Maní sin sal: 1 Taza
Cúrcuma: 1 cda.

Salsa de pepinos y menta

Cebolla de verdeo picada: 3 cda.
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Pickle de Jengibre: 2 cdas.
Chile verde picado: 1/2 cda.
Cilantro Picado: 2 cdas.
Pepinos Japonés: 2 Unidades
Echalotte picado: 1 cdas.
Azucar: 1 Taza
Vinagre Blanco: 2 cdas.
Menta picada: 2 cda.

Preparación de la Receta

Brochettes de pollo y olivas

- Corte las supremas de pechuga en tiras largas.
- Coloque en un bowl las hierbas picadas junto con el *ajo* picado, ralladura de *limón*, aceitunas verdes picadas, *jugo* de *limón*, aceto balsámico, sal y pimienta negra recién molida, mezcle bien y agregue las tiras de pechuga junto con el aceite de oliva, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 8 horas.

Brochettes de Cerdo y Tamarindo

- Corte la *bondiola* en cubos.
- Disuelva la pasta de tamarindo en agua.
- Coloque en un bowl los cubos de *bondiola* junto con la pasta de tamarindo, azúcar, *jugo* y ralladura de *naranja*, *ajo* y *cebolla* picada, mezcle bien, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 8 horas.

Brochette de Pollo y yogurt

- Corte el *pollo* en tiras.
- Coloque en un recipiente el tandori junto con el yogurt natural, ralladura de lima, *ajo* picado, *jugo* de lima y la *manteca* clarificada, mezcle bien.

Brochettes de Lomo

- Corte el *lomo* en cubos grandes.
- Pele la *cebolla* y corte junto con el *morrón* en cubos de 4cm de lado.
- Tome dos palillos de metal y arme la brochette de *lomo* doble, intercalando la carne con la *cebolla* y los morrones, terminando con carne.
- Coloque en un bowl el *chile* picado junto con el *ajo* picado, azúcar negra, aceto balsámico, salsa de soja, sal, pimienta, *jengibre* rallado, salsa de pescado y *jugo* de *limón*, mezcle bien.

Brochettes de Cordero

- Corte la pata de *cordero* en cubos y acomódelos en los palillos, sazone con sal y pimienta.

Salsa de Maní

- Coloque en un mortero los maníes tostados luego machaque, incorpore la *cúrcuma*, *jengibre* rallado, *chile* picado, sal, salsa de pescado, *echalotte* picado y *jugo* de *limón*, mezcle bien y agregue la leche de coco con *vinagre* blanco, mezcle nuevamente y espolvoree la superficie con *cebolla* de verdeo picada bien chiquita
- Reserve en la heladera hasta el momento de ser utilizada.

Salsa de pepinos y menta

- Pique los pepinos en *brunoise*.
- Coloque en un bowl los pepinos junto con el *cilantro*, la *menta*, *echalotte*, *chile* verde picado, pickle de *jengibre* picado, *cebolla* de verdeo, *vinagre*, *jugo* de *limón* y azúcar, mezcle bien y reserve.

Armado

- Tome los palillos de metal y arme las brochettes de *pollo* y oliva, las de *cerdo* y tamarindo y las de *pollo* y yogurt.
- Lleve a la parrilla las brochette y acomode bien pegadas las de *pollo*, luego con la ayuda de un pincel píntelas con la salsa de yogurt.
- Proceda de la misma forma con las de *cerdo* y tamarindo y las de *pollo* y *olivas*, úntelas con su respectiva salsa.
- Por ultimo acomode las brochettes de *lomo* y báñelas con la salsa.
- Bañe con abundante *jugo* de *limón* las brochette de *cordero*.
- Cuando de vuelta las brochettes píntelas nuevamente con su salsa.

Presentación

- Sirva las salsas en pequeños recipientes junto con diferentes tipos de pan.
- Sirva las brochette calientes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/self-service