Brochetas de pollo y carne

Ingredientes



- 1/2 kg de pechuga de pollo
- 1/2 kg de carne de ternera o de cinta lomo de cerdo
- 1 chorizo
- 1/2 pimiento rojo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Nuez moscada
- Sal

Sobre esta receta

Hoy preparamos unas ricas brochetas de pollo y carne, una receta que ánima el espíritu del gusto. La combinación de los sabores, colores y olores de sus ingredientes hacen que disfrute nuestro paladar. Pueden hacerse a la plancha o en una parrilla a la brasa, y además admite otros ingredientes.

Preparación

1. Comenzamos cortando medio kilo de pechuga de pollo, medio kilo de carne, medio pimiento rojo en dados grandes y el chorizo en discos gorditos.
2. Ponemos a calentar una plancha o una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y freímos el pimiento y la carne. A continuación freímos la pechuga de pollo. Espolvoreamos un poco de nuez moscada en el pollo para que le dé un toque especial y unas arenas de sal. También podríamos echarle pimienta molida. Por último asamos los discos de chorizo.
3. Para componer las brochetas, vamos pinchando un trozo de cada ingrediente en un palillo largo de madera o metal. Haremos la combinación a nuestro gusto, intercalando diferentes ingredientes entre sí, para que quede agradable también a la vista.
4. La diferencia de texturas y sabores hacen de la brocheta un bocado ideal, lo que hará que disfrutemos con estos ricos pinchos.

Más ingredientes...

- Pimiento verde
- Panceta
- Tortilla francesa
- Gambas
- Cordero
- Ternera

Variantes

- También se pueden hacer a la parrilla, o usando una plancha de cocina con los ingredientes pinchados antes de cocinar y usando los palillos de metal o los de madera bien mojados para que no se quemen.