Pinchos Morunos | Salsa para zorza



Ingredientes

Para hacer 300 ml de aliño:

- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de comino molido
- Una pizca de cayena o guindilla
- 3 cucharaditas de pimentón dulce de la Vera
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml de agua
- Una tira de pimiento rojo o verde (opcional)
- Pizca de sal
- Brochetas de metal o madera

Opciones de carne para 3 - 4 raciones:

Opción 1: 700 g de pechuga de pollo o pavo, cerdo, ternera, cordero, conejo...

Opción 2: Kilo y medio o dos kilos de costilla

Sobre esta receta

Os invito a preparar unos deliciosos pinchos morunos de pollo. Prepararemos un aliño lleno de sabor, con el que haremos unas brochetas de pollo y una sabrosa costilla asada al horno. Con este aliño podéis hacer también la carne en zorza. Los pinchos morunos pueden hacerse con carne de pollo, pavo, cerdo, ternera, cordero, conejo... Ideales para cualquier ocasión y son muy fáciles y rápidos de preparar.

Preparación

Comenzamos haciendo el aliño: para ello echamos en un vaso alto los ajos picados, la cucharadita de comino molido, una pizca de cayena, el pimentón dulce, el aceite de oliva virgen, el agua y una pizca de sal. Batimos todo con una picadora manual o en una de vaso alto, hasta obtener una crema homogénea. Reservamos hasta su uso, mientras preparamos la carne.

En este caso vamos a preparar unos pinchos morunos con pechuga de pollo, para lo cual cortamos las pechugas en tacos grandes, de un par de dedos de ancho. Ponemos la carne cortada en tacos en un bol, sobre la que echamos un tercio de la salsa que hemos hecho. Removemos con un par de cucharas para que la carne de pollo se impregne bien de la salsa. Tapamos el bol con film transparente y dejamos reposar en la nevera un mínimo de dos horas para que tome sabor. Le daremos una vuelta de vez en cuando. Cuanto más tiempo le dejemos más sabor tendrán los pinchos morunos.

Pinchos Morunos | Salsa para zorza

Pinchos morunos de pollo

Una vez que ha reposado la carne adobada vamos a preparar los pinchos morunos. Cortamos en tacos cuadrados una tira de pimiento rojo, para darle un toque de sabor. Quitamos la carne de la nevera y vamos insertándola, trozo a trozo, en las brochetas. Intercalamos un taco de pimiento de vez en cuando. Ponemos a fuego fuerte una plancha con unas gotas de aceite, cuando esté caliente vamos colocando las brochetas, dejando un poco de espacio entre ellas. Dejamos que se cocinen dos o tres minutos y les damos la vuelta. En cuanto las tengamos asadas las retiramos y a disfrutar de su sabor.

Costilla asada en salsa de zorza

El resto de la salsa la tapamos y guardamos en la nevera, para adobar cualquier carne para otra ocasión. Nosotros la hemos utilizado para adobar unas costillas de cerdo asadas al horno. Antes de abobarlas hemos lavado y secado la costilla, para quitarle posibles astillas. Al igual que para los pinchos morunos, impregnamos la carne con el adobo. Tapamos con film transparente y la dejamos reposar en el frigorífico, unas horas o mejor de un día para el otro, dándole la vuelta un par de veces.

Al día siguiente ponemos a precalentar el horno a 200º C = 390º F y colocamos los costillares con la parte con más carne para arriba, en una fuente para hornear. Horneamos a 200º C durante una hora aproximadamente, hasta que la carne esté blanda. A los 40 minutos le damos la vuelta a las costillas y horneamos los 20 - 25 minutos que le queden. Retiramos y a disfrutar de un sabroso costillar con el acompañamiento que más nos guste.

Más trucos sobre el aliño...

- Estos pinchos morunos de pollo son bajos en calorías, ya que el aceite de oliva virgen extra que utilizamos, posee grasas saludables.
- Si nos sobra aliño lo guardamos en un envase cerrado en el frigorífico. Este aliño aguanta una semana sin problemas en la nevera.
- Si no tenemos brochetas hacemos el mismo procedimiento y asamos los trozos de carne sueltos en la plancha. De este modo obtenemos la carne en zorza. Podemos acompañarla con unos tacos de pimiento asados también en la plancha.
- La cantidad de picante la regulamos a nuestro gusto. Si no tenemos cayena o guindilla podemos echarle unas gotas de tabasco o una cucharadita de pimentón picante.
- Los pinchos morunos pueden hacerse con carne de pollo, pavo, cerdo, ternera, cordero, conejo...