



Brochetas de Carne

Description

Brochetas or Pinchos are popularly known in UK as a Kebab. It's the most easy and delicious combination of flavours. Good as a starter or main course, plantains or corn dumplings can be added as desired.

Brochetas de Carne or Beef Kebabs (English version below)

Ingredientes

- 500 gramos de carne de solomillo.
- 100 ml de aceite de oliva extra virgen.
- 1 diente de ajo finamente picado.
- 1 gajo de cebolla larga o spring onion.
- 1 cucharada de salsa inglesa o vinagre balsamico.
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto.

Preparacion

1. Corte la carne en tiras gruesas y largas.
2. Marine la carne en un tazón grande, combinando el aceite de oliva, la cebolla, el ajo y la salsa inglesa o vinagre balsamico.
3. agregue la carne y revuelva para cubrir completamente en la mezcla.
4. cubra y refrigere por lo menos por 2 horas.
5. Cuando este listo para cocinar, pre-caliente una parrilla para asar o use la barbacoa bien caliente.
6. Retire la carne de la mezcla y introduzca el pincho de madera o metal varias veces.
7. Cocine las brochetas en la parrilla caliente durante 4 o 6 minutos por cada lado.
8. Puede servirse las brochetas con papa salada y guacamole.

Beef Kebabs (English version)

Ingredients

- 500 grams of sirloin beef.
- 100 ml extra virgin olive oil
- 1 clove garlic crushed.
- 1 spring onion finely chopped.
- 1 tbs of Worcestershire sauce or balsamic vinegar.

- 1 tsp of cumin
-

- Salt and pepper to taste.

Preparation

1. Cut the beef into chunky and long stripes.
2. Marinade in a large bowl, combine the olive oil, garlic onions and Worcestershire sauce or balsamic vinegar.
3. Add the beef and toss to coat thoroughly in the mixture.
4. Cover and refrigerate for a least 2 hours.
5. When ready to cook, pre-heat a chargrill or barbecue.
6. Remove the meat from the marinade and thread the stripe onto long wood or metal skewers.
7. Cook the kebabs on the hot chragrill or barbecue for 4-6 minutes on each side.
8. You can serve the kebabs with potatoes in salt and Avocado salad.