

Brocheta de ternera

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:43 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:27

Brocheta de ternera

Ingredientes necesarios para cuatro comensales:

- 150 gramos de ternera cortada en dados,
- Una cebolla grande,
- Un pimiento rojo cortado en trozos grandes,
- Un pimiento verde cortado en trozos grandes,
- Una berenjena cortada en dados,
- 100 gramos de champiñones,

Brocheta de ternera

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:43 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:27

- sal y pimienta al gusto

Para elaborar la salsa se necesita aceite de hierbas, vinagre balsámico, caldo de carne, y vino de Oporto.

Elaboración:

Se insertan en el pincho los trozos de ternera, alternados con las verduras, de modo que la brocheta quede bonita y tras ello, condimentar con la sal y la pimienta.

Se prepara a la plancha usando un chorrito de aceite aromatizado con tomillo y romero.

Brocheta de ternera

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:43 - Última actualización Viernes 20 de Enero de 2012 12:27

La salsa se prepara mezclando, hasta que esté homogéneo, el vinagre balsámico, el caldo de carne y el oporto.