

I N G R E D I E N T E S

Brochettes agridulces de cerdo y ananá

3 solomillos de cerdo (depende del tamaño)
1 cdita de azúcar morena
1 cdita de aceite de oliva
1 cda mostaza de dijon
1 Anana
3 cebollas
Palitos de brochettes
vinagre blanco

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Desgrasar el solomillo (podría ser bondiola o pechito)
- 2- Cortarlos en cubos de 3 x 3 (se achican mucho). Pónelos en un bol y condimentarlos con una buena cucharada de mostaza de Dijon, una cucharadita de aceite de oliva y una cucharadita de azúcar morena. Dejalo reposar en la heladera por 30 minutos
- 3- Corta las cebollas a la mitad y después en cuartos.
- 4- Corta cubos de ananá.
- 5- Empezá el armado. Mojá el palito de brochette en agua y empieza a intercalar los ingredientes
- 6- En un grill bien caliente poner un chorrillo de aceite de oliva y disponer las brochettes presionándolas un poco contra el fondo.
- 7- Salpimentar y agregar un chorrillo de un rico vinagre blanco.
- 8- Anda dando vueltas las brochettes hasta que estén bien doradas y bien cocidas en su interior.

*A mí me gustan calientes, aunque se pueden comer frías. Si quieres lo que puedes hacer es sacarlas 1 minuto antes de que estén completamente cocidas y a último momento le das un golpe de horno bien caliente y listo!

