Brochettes de Cordero Apto celíacos

Ingredientes:

Carne de cordero desgrasada

500 gr.

Tomates secos hidratados

2 unidades

Cebolla grande

1 unidad

Champiñones

250 gr.

Pimienta negra

a gusto

Romero seco

1 cucharada

Jugo de Limón

½ taza

Aceite en aerosol para rociar

Sal

a gusto

Phoca PDF

Procedimiento:

Corte los palitos de Brochettes al tamaño del BroCheff.
Corte la carne en dados de 2 centímetros. Lave los tomates, corte a la mitad, retire la pulpa y las semillas. Córtelos en cuadrados de 2 centímetros.
Pele la cebolla, separe las capas de la cebolla y córtelas en cuadrados de 2 centímetros.
Con un trapo limpio y húmedo, limpie los hongos, deseche los cabos, si son muy pequeños, corte el sombrerito en mitad.
Si son grandes, corte en tercios o cuartos.
Rocíe con jugo de limón, para que no se oxiden, porque se ennegrecen.
Coloque la carne y los vegetales en los pinchos, alternando y espolvoree con la pimienta y el romero.
Acomode en el BroCheff las brochettes, rocíe con aceite en aerosol y cocine a potencia máxima durante 3 minutos.

Phoca PDF