



Brochette de Lomo Apto celíacos

Ingredientes:

Palillos de brochette

4 unidades.

Lomo

300 gr.

Cebolla

1 unidad.

Panceta

2 fetas anchas.

Pimiento morrón rojo

½ unidad.

Pimiento morrón verde

½ unidad.

Pimiento morrón amarillo

½ unidad.

Procedimiento:

Cortar el lomo en cubos de unos dos centímetros de espesor.

Cortar la panceta, la cebolla y todos los pimientos morrones en cuadrados de dos centímetros aproximadamente.

Armar los brochettes intercalando los ingredientes e ir acomodándolos en las 4 cavidades de la base del BroCheff.

Cortar el excedente de palillo; tapar hasta donde nos permita el espacio y cocinar a potencia máxima durante unos 4 minutos.

