

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/brochetas-de-cordero-al-horno.html>

Brochetas de cordero al horno

INGREDIENTES

- medio kilo de carne picada de cordero
- 1 cebolla mediana picada
- 1 cucharada de perejil picado
- 1/2 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de cominos
- sal y pimienta
- 4 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa

- 3 yogures naturales (pueden ser desnatados)
- 1 o 2 cucharaditas de curry
- cebollino picado (o de frasco) o la parte verde de una cebolleta muy picada
- sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Mezclar la cebolla picada con el perejil, el comino y el tomillo. Añadir la carne picada y salpimentar. Mezclar muy bien con un tenedor y dejarlo macerando media hora en la nevera.

Precaentar el horno a unos 180°.

Formar bolitas de carne e insertarlas en los palillos largos presionando con las manos. Colocar los pinchos en una bandeja refractaria y rociarlos con aceite de oliva. Hornear durante cinco minutos por cada lado o hasta que esté en su punto.

Las brochetas se acompañan de una salsa que se prepara mezclando en un recipiente los yogures, el curry y el cebollino picado. Salpimentar y servir. En lugar de una cucharada de curry se pueden poner dos o incluso tres. Va en gustos.