

Brochette de yacaré al horno

Ingredientes

- 180g Carne de yacaré
- 10g Morrón rojo
- 10g Cebolla
- Aceite
- Sal y pimienta
- Vegetales para decorar



Tiempo de Preparación: aproximadamente 35 min

Preparación

1. Limpiar el yacaré.
2. Cortar la carne, la cebolla y el morrón en cubos.
3. Luego saltear los vegetales con escasa cantidad de aceite.
4. Armar los pinches en una fuente para horno aproximadamente 40 a 60g de carne de yacaré e intercalando los vegetales.
5. Llevar a horno los brochettes para su cocción.
6. Por último colocar en platos.



Fuente: www.bonvivre.com

A disfrutar!