

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

CORDERO AL PINCHO

INGREDIENTES:

- 1/2 Taza de aceite de oliva
- 1/2 Cucharadita de pimienta
- 1/2 Libra de hongos
- 1 Cebolla cortada en pedazos de 1 pulgada
- 1 Cebolla finamente picada
- 1 Pimiento cortado igual
- 1 Taza de tomatillos pequeños
- 2 Cucharaditas de orégano
- 2 Dientes de ajo finamente picados
- 2 Hojas de laurel
- 2 Libras de carne de cordero cortado en cubos
- 4 Cucharadas de limón o lima

PROCEDIMIENTO:

Utilizando un bowl, une los primeros siete ingredientes, revuélvelos y añade la carne, déjalos marinar en el refrigerador toda la noche o por lo menos 4 horas revolviendo la carne varias veces.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Agrega los vegetales al aliño con la carne para bañarlos en el aliño.

Coloca los pedazos a un pincho y cocíalos de 4 a 6 pulgadas del carbón no muy caliente hasta que la carne este cocinada, bañando los pinchos con el aliño regularmente.

Si usa pinchos de bambú o madera remójalos en agua antes de usar para que no se quemen