

Pinchos de carne y vegetales.

Ingredientes:

500 gramos de carne de res o vacuno.

1 calabacín.

12 champiñones medianos.

½ pimiento verde.

½ pimiento rojo.

Ajo, perejil al gusto.

Sal y pimienta al gusto.

Aceite de oliva virgen extra.

Palillos de bambú.

Preparación:

- Preparara el marinado para la carne, agregando en un bol, ajo triturado, perejil fresco, sal, pimienta y aceite de oliva al gusto.
- Corta la carne en tiritas de 2,5 centímetros aproximadamente.
- Agrega la preparación de ajo y perejil a la carne, déjala marinar por un mínimo de 2 horas hasta 24, (refrigerada).
- Corta los calabacines en medias rodajas de 2 cm aproximadamente.
- Los champiñones a la mitad.
- Los pimientos en cuadritos de 2 cm también.
- Todos los trozos tanto de la carne como los vegetales deben ser más o menos del mismo tamaño.
- Hidrata los pinchos de bambú en agua.
- Inserta en un palillo alternando vegetales y carne.
- Asa los pinchos en una plancha a fuego medio y de vez en cuando los puedes volver a pintar con la mezcla de ajo y perejil.
- Sírvelos bien calientes.