



Anticuchos de Cerdo a la Parrilla

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

1 ½ libra de lomo de cerdo, cortado en cubos de 1 pulgada
4 pinchos
1 cebolla en cubos
1 pimiento rojo, en cubos
1 pimiento verde, en cubos

Adobo de Ají Panca

Un frasco de 8 onzas de ají panca en pasta (o utiliza tu pasta favorita de pimiento picante)
½ taza de salsa de soja
1 cucharada de comino molido
2 cucharadas de orégano molido
½ taza de aceite vegetal
¼ taza de ajo, picado
1/3 taza de vinagre de arroz (sustituye con vinagre de manzana)
1 cucharadita de sal Kosher

Para decorar

2 cucharadas de cebollino, finamente picado como guarnición
1 cucharadita de aceite de oliva
4 limas, cortadas a la mitad
1 cucharada de hojas de cilantro

DIRECCIONES PARA COCINAR

Para el Adobo de Ají

En un recipiente grande, mezcla la pasta de ají panca, la salsa de soja, el comino molido, el orégano molido, aceite, ajo, vinagre y bate hasta formar un adobo. Deja de lado.

Calienta la parrilla interior o al aire libre a calor medio alto, cerca de 450°F. Coloca los cubos de cerdo uniformemente en los pinchos, junto con las cebollas y pimientos. Coloca los pinchos sobre la parrilla, cúbrelos con el adobo de ají panca y cocina hasta que el adobo se haya caramelizado, aproximadamente de 10 a 15 minutos.

Adorne las brochetas de cerdo con cebollino, aceite de oliva, limas y cilantro.

SIRVE 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 minutes

TIEMPO DE COCCIÓN 15 minutes

NOTA: Puedes encontrar pasta de ají panca en supermercados asiáticos e hispanos.

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.