



## 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 minutos

**TIEMPO DE COCCIÓN** 15 minutos

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

Descubre más recetas en [PorkTeInspira.com](http://PorkTeInspira.com).