



Brochettes de Cordero Apto celíacos

Ingredientes:

Carne de cordero desgrasada
500 gr.

Tomates secos hidratados
2 unidades

Cebolla grande
1 unidad

Champiñones
250 gr.

Pimienta negra
a gusto

Romero seco
1 cucharada

Jugo de Limón
½ taza

Aceite en aerosol para rociar

Sal
a gusto

Procedimiento:

Corte los palitos de Brochettes al tamaño del BroCheff.

Corte la carne en dados de 2 centímetros. Lave los tomates, corte a la mitad, retire la pulpa y las semillas. Córtelos en cuadrados de 2 centímetros.

Pele la cebolla, separe las capas de la cebolla y córtelas en cuadrados de 2 centímetros.

Con un trapo limpio y húmedo, limpie los hongos, deseche los cabos, si son muy pequeños, corte el sombrerito en mitad.

Si son grandes, corte en tercios o cuartos.

Rocíe con jugo de limón, para que no se oxiden, porque se ennegrecen.

Coloque la carne y los vegetales en los pinchos, alternando y espolvoree con la pimienta y el romero.

Acomode en el BroCheff las brochettes, rocíe con aceite en aerosol y cocine a potencia máxima durante 3 minutos.

