

Bochetas de carne marinadas para parrillas

Ingredientes:

- 1 kilo de lomo de carne de res.
- 1 pimiento rojo grande.
- 2 cebollas.
- 1 cabeza de ajo.
- 2 cucharadas de salsa barbacoa.
- 1 cucharada de ajo en polvo.
- 1 cucharadita de pimiento dulce en polvo.
- 1/2 cucharada de mostaza dijon.
- 1 cucharadita de pimienta negra molida.
- Sal gruesa.

Preparación

1

Prepara los vegetales que hay en la lista de ingredientes de esta receta. Limpia y pica en trozos grandes. Pela los ajos.

2

Pon los vegetales, la salsa barbacoa, el ajo en polvo, el pimiento en polvo, la mostaza, pimienta y sal en una licuadora o **procesador de alimentos** y haz una mezcla con todo esto.

3

Traslada el resultado a un envase donde **guardarás la carne** que vas a marinar.

4

Pon la carne en cubos grandes dentro del envase con el aliño. Los trozos grandes van a quedar mejor después cuando los hagas en la **parrilla**.

5

Mezcla bien, cubre con el aliño a todos **los trozos de carne que quieras marinar**. Tapa con plástico o guarda en un envase cerrado y lleva a la nevera por al menos 2 horas. Puedes usar otro corte de carne si quieres.

Si dejas marinando la noche anterior por completo sabrá mejor. Nosotros la dejamos por unas 2 o 3 horas y estaba perfecta.

Redacción La Mañana Digital