

Mini Brochetas de Cerdo

Los pinchos o brochetas te permiten comer varios ingredientes, uno a la vez, así puedes disfrutar los sabores de manera individual. Aquí te explicamos cómo preparar unas Mini Brochetas de Cerdo, muy fáciles de hacer, deliciosas y perfecta para compartir.

Ingredientes:

- 100 g de Papa
- 80 g Lomo de cerdo
- 1 pimentón rojo
- 1 cebolla morada
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta
- 20 g Curry en salsa
- 40 g Tomate cherry
- 30 g Queso blanco
- $\frac{1}{4}$ de taza de Perejil para decorar

Preparación:

1. Lavar y pelar las papas. Picarlas en cubos y cocinar en un poco de agua con sal. Reservar.
2. Trocear el cerdo en cubos e igualmente reservar.
3. Asar el pimentón directo en la hornilla hasta que se queme la piel. Pasar por agua fría para retirar la piel quemada. Picar en trozos grandes y reservar.
4. Calentar el aceite en una sartén, saltear los cubos de cerdo con un poco de sal y pimienta. Toma unos 5 minutos.
5. Agregar la cebolla picada finalmente y seguir cocinando.
6. Añadir el curry y la papa previamente cocida.
7. Dejar reducir por unos 5 minutos más y rectificar la sazón.
8. Disponer en una brocheta o pincho, intercalando las papas, los cubos de cerdo al curry, los cherrys, pimentón y el queso blanco en cubos.
9. Decorar con perejil picado finamente.
10. Servir con Guasacaca.

Preparación: **25 minutos** Cocción: **15 minutos** Cantidad: **3 – 4 Personas** Dificultad: **Bajo**

