



<i>Comensales</i>	<i>3-4</i>
<i>Tiempo de preparación:</i>	<i>20 min</i>
<i>Tiempo de dedicación:</i>	<i>15 min</i>

¿Qué necesitamos?

Para 9 brochetas:

- 1/2 kg de pechuga de pollo
- 1/2 kg de carne de ternera o de cinta lomo de cerdo
- 1 chorizo
- 1/2 pimiento rojo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Nuez moscada
- Sal

Mas ingredientes...

- Pimiento verde
- Panceta
- Tortilla francesa
- Gambas
- Cordero
- Ternera

Preparación:

- Cortamos medio kilo de pechuga de pollo, medio kilo de carne, 1 chorizo, medio pimiento rojo en dados grandes.
- En 2 cucharadas de aceite de oliva freímos el pimiento y la carne.
- A continuación freímos la pechuga de pollo. Espolvoreamos un poco de nuez moscada en el pollo para que le dé un toque especial y unas arenas de sal. También podríamos echarle pimienta molida.
- Por último asamos los discos de chorizo.
- Para componer las brochetas, vamos pinchando un trozo de cada ingrediente en un palillo largo de madera o metal.
- La diferencia de texturas y sabores hacen de la brocheta un bocado ideal

Variantes

También se pueden hacer a la parrilla, o usando una plancha de cocina con los ingredientes pinchados antes de cocinar y usando los palillos de metal o los de madera bien mojados para que no se quemen.