

Brochetas de cordero y calabacín

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Madoka

INGREDIENTES

0	
24	Cordero — tacos
	Tomillo
2	Tomate
	Arroz — blanco cocido.
	Aceite oliva
	Perejil
	Ajos
	Pimienta negra
	Sal
30	Calabacines — 788
	Pan — rallado

ELABORACIÓN

Por Unai Altuna

Escaldar, pelar y despepitar los tomates; hornearlos a 180°C previamente sazonados y embadurnados con tomillo.

Hacer una mezcla de ajo, perejil y pan rallado (provenzal); salpimentar los tacos y rebozarlos en la provenzal.

Una vez hecha esta operación, se montan las brochetas, alternando los trozos de cordero con los de calabacín.

Las brochetas montadas se fríen en una sartén, con un poco de aceite.

Se sirven acompañadas de los tomates y del arroz blanco.