

Brochetas de cordero y calabacín

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.