

Creador: Recetas hoy **Recetizador:** Elena Palacios



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

El título lo dice todo, hoy queremos compartir una receta de influencia árabe, como hacer unos buenos pinchitos morunos.

Ingredientes para 2 personas :

- 1,5kg de Carne de pollo, ternera o conejo
- Sal
- Aceite
- Perejil
- Tomate de lata
- 1 cebolla
- 1 cucharada de pimentón
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- 1 cucharadita de Maicena
- 1 vaso de agua
- Azafran

Preparación:

Paso 1

Para empezar, trocearemos la carne en dados y la colocaremos en un bowl. Machacamos uno o dos ajos con 1 o 2 cucharadas de aceite de oliva y el perejil picado. Añadimos sal gorda y las especias morunas al gusto. Mezclamos bien.

Paso 2

Esparcimos la mezcla sobre la carne y removemos con una cuchara para que se impregne bien. Dejaremos la carne macerando durante unas 24 horas en la nevera. Al día siguiente prepararemos nuestros pinchitos, ensartando unos 5 o 6 trozos de carne en los típicos alambres o palillos de brocheta.

Paso 3

A falta de una barbacoa de carbón, calentaremos una parrilla -sin aceite- e iremos colocando nuestros pinchos, dándoles la vuelta para que se doren por ambos lados. Para preparar la salsa, debes picar la cebolla y los pimientos en tiras, y dorarlos en una sartén con una cucharada de aceite. Añade la cucharadita de maicena y

mezcla bien.

Paso 4

Incorpora el agua, el tomate triturado, una pizca de sal y las especias. Una vez espese, añade los champiñones y, si es necesario, un poco más de agua.