

**Creador:** Recetas hoy **Recetizador:** paqui sanchez



**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

Esporcimos 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.*