brochetas de cordero (pinchos morunos al estilo de marruecos)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra **Recetizador:** Carmen_1983



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
respetar el tiempo mínimo de maceración de la carne

Descripción:

Durante la pascua musulmana es muy corriente dejar las piernas de cordero para preparar los pinchos morunos. Deben ser corderos de un año (por religión) aunque nosotros lo vamos a coger mas joven. En las carnecerias árabes venden una mezcla de especias (que llevan las que están en los ingredientes) ya preparada para estos pinchos, pero las podemos preparar nosotros poniendo las cantidades a nuestro gusto.

Ingredientes para 6 personas :

- 100 ml de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cilantro picado 8en su defecto, perejil)
- una cucharada de orégano picado
- una pizca de comino (no pasarse)
- una cebolla picada
- una cucharadita de pimentón dulce
- una pizca de azafrán
- 2 dientes de ajo picados
- 600 gm de carne de pierna de cordero troceada
- 12 a 16 brochetas de madera

Preparación:

Paso 1

batir el aceite con las especias, agregar el ajo y la cebolla.Mezclar la carne troceada con el adobo, tapar y

dejarla marinar un mínimo de 12 horas en la nevera. Sacar la carne del adobo e ir pinchanndola en las brochetas previamente puestas en remojo. precalentar la parrilla. (En marruecos tienen una parrillas rectangulares con los bordes dentados donde apoyan las brochetas, suelen ser profundas para poner el carbón vegetal en la parte de abajo, son fáciles de hacer) Ir asando las brochetas dandoles la vuelta sobre las ascuas mientras se riegan con el adobo. se suelen tomar con te moruno muy caliente pero creo que en España le viene mejor una cerveza.

Paso 2

esta parrilla la venden ya hecha, pero se puede tomar la idea y hacerla nosotros mismos más sencilla. La tapa de arriba no la necesitamos para hacer los pinchos morunos.