



Brochetas de cordero a la arjonera

Ingredientes para 4 personas: 900g de chuletas de cordero, 3 pimientos verdes, 2 pimientos rojos, aceite, sal y pimienta.

Ingredientes para la salsa: 1 cucharada y media de mostaza, 1 cucharada de pimentón dulce, 1 cucharada de azúcar, aceite y vinagre.

Preparación: En un tazón se echa la mostaza, el pimentón dulce, el azúcar, el aceite y un chorro de vinagre y se mezcla bien todo para hacer la salsa. Se deshuesa las chuletas de cordero y se trocea en daditos. Se lavan y cortan los pimientos y se van preparando las brochetas alternando las dos clases de pimientos con la carne de cordero. A continuación se salpimentan y se dejan sobre la parrilla con un poco de aceite cinco minutos por cada lado. Por último se echa sobre las brochetas la salsa, que puede ser fría o caliente y se sirven. Este plato se debe tomar recién hecho.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Autores de la receta: Personal del supermercado

Supermercado masymas 59 - Arjona