

WILLIAMS SONOMA

Brochetas de Pastor y Caipirinha

INGREDIENTES:

ADOBO

- 800 g de lomo de cerdo
- ½ pz de piña cortada en trozos
- Palillos para brocheta
- 2 pz de chile guajillo hidratado previamente.
- 1 pz de chile chipotle hidratado previamente.
- 1 pz de barra de achiote
- 2 pizcas de oregano seco
- 1 cdta de sal de mar
- Pimienta molida al gusto
- 9 pz de diente de ajo
- 1 pz de ramita de canela
- 1 cda de miel de abeja
- ¾ tz de vinagre blanco.
- 1 tz de jugo de naranja

CAIPIRINHA

- 1 pz de limón amarillo o eureka fresco
- 2 cdas de azúcar morena o estándar
- 300 g de hielo
- Agua tónica según se requiera
- Sal suficiente para incrustar

PREPARACIÓN:

1. Hidratar los palillos de brocheta y reservar. Licuar los ingredientes para el adobo hasta quedar totalmente integrado.
2. Cortar el lomo de cerdo en cuadros tamaño bocado y sumergir en el marinado de adobo. Refrigerar un par de horas.
3. Armar la brochetita: ensartar primero un trozo de piña, seguido de los trozos de lomo ya marinado y terminar la punta con otro trozo de piña.
4. Sellar la carne en una parrilla de hierro fundido y terminar de cocer en horno a 195° C. por 12 minutos.
5. Acompañar con tortillas, limon y cilantro junto con salsa macha de La Comandanta o taquera de SMP.

1. Cortar el limón en cuartos y ocupar uno para mojar el borde de un vaso y escarchar de sal.
2. Poner en el vaso old fashion el limón y el azúcar, machacar con un machacador de bar hasta obtener el zumo.
3. Poner la mitad del hielo y mezclar hasta integrar.
4. Vaciar la mitad del hielo restante y llenar con agua tónica. Servir con una rodaja de limón.



Suscríbete a nuestro boletín en: williams-sonoma.com.mx y recibe información de clases y promociones.