

BROCHETA DE CORDERO

Ingredientes:

- Una pierna de cordero deshuesada y en trozos • 4 tomates • 2 manzanas • 2 pimientos verdes • 2 pimientos rojos • sal. Salsa: • 1 cuch. de mostaza • 1 cuch. de pimentón • 1 cuch. de azúcar • 1 chorro de vinagre • 4 cuch. de aceite con sal • ½ cebolla.

Elaboración:

Bate los ingredientes de la salsa y pon al fuego, calienta y sirve en una salsera. Haz las brochetas colocando las verduras, el cordero y la manzana, alternando los trozos. Sazona las brochetas y colócalas en la parrilla (5 minutos por cada lado).

Presenta las brochetas salseadas por encima.