

Receta de Brochetas de Carne Picada y Queso

12 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una rica receta de **Brochetas de carne picada con Queso**, resultan deliciosas y será un plato muy apropiado para los más peques de la casa que quedarán encantados con esta rica Receta.

Ingredientes

- Carne picada de ternera y cerdo (500grs)
- Ajos (dos dientes)
- Curry (una cucharadita)
- Orégano (una cucharadita)
- Pimienta blanca molida (una pizca)
- Queso rallado (al gusto)
- Sal
- Huevos
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Palillos de brochetas

Modo de Preparación

1. Poner la carne picada en un bol, añadirle los ajos picados, el curry, el orégano, un poco de sal y pimienta blanca y el queso rallado
2. Amasar bien todo para que quede mezclado
3. Coger porciones de la masa y ponerlas en la brocheta de forma alargada
4. Pasar las brochetas preparadas por pan rallado y después por huevo batido y otra vez por pan rallado
5. Freír en aceite de oliva caliente a fuego medio para que no se quemen y se haga bien la carne, dejar hasta que queden doraditas por todos los lados
6. Colocar sobre papel de cocina absorbente
7. Servir acompañadas de una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!