RECETA

Brochetas de Cordero

Cubos de pierna de cordero marinados en yogur, comino, pimentón y limón, asados en brochetas.

4 personas | 90 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Pierna de cordero sin hueso Ver en Cortes premium →	1¾ lb en cubos de 3 cm
Yogur natural	½ taza
Aceite de oliva	2 cucharadas
Limón	1, el jugo
Ajo	3 dientes, picados finos
Comino molido	1 cucharadita
Pimentón dulce	1 cucharadita
Cilantro molido	½ cucharadita
Sal	1 cucharadita
Cebolla morada	1, en trozos de 3 cm
Chile dulce	1, en trozos de 3 cm

PREPARACIÓN

1. **Marina la carne.**
Mezcla en un bol el yogur, el aceite, el jugo de limón, el ajo, el comino, el pimentón, el cilantro molido y la sal. Agrega los cubos de cordero, revuelve para cubrirlos y refrigera 1 hora, o hasta 8 horas. El yogur ablanda la carne poco a poco y ayuda a que se dore sin secarse.

2. **Arma las brochetas.**
Si usas palillos de madera, remójalos en agua 30 minutos para que no se quemen. Ensarta la carne alternando con trozos de cebolla y chile dulce, sin apretar demasiado las piezas; con espacio entre ellas el calor llega a todos los lados.

3. **Asa las brochetas.**
Calienta la parrilla o una plancha a fuego medio-alto y engrásala ligeramente. Coloca las brochetas y cocínalas 8–10 minutos en total, girándolas cada 2–3 minutos para que doren parejo. Retira cuando la carne esté dorada por fuera y un termómetro marque 63 °C en el cubo más grueso.

4. **Sirve.**
Deja reposar 3 minutos y sirve las brochetas con arroz, pan pita o ensalada, y con yogur natural mezclado con un poco de sal y limón para acompañar.