

Ternera



Brochetas de ternera al cheddar



Ingredientes (para 4 personas) :

- 200g de cheddar en un solo trozo
- 4 lonchas muy finas de filete de ternera
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Tiempo de preparación : 10 minutos

Tiempo de cocción : de 6 a 10 minutos

Modo de cocción : directa

Dificultad : fácil

Preparación :

1. Cortar el cheddar en ochos dados iguales.
2. Dividir los filetes de ternera en 2 lonchas. Colocar un dado de cheddar en el centro de cada loncha de ternera, y salpimentar.
3. Enrollar las lonchas de ternera al cheddar y ensartarlas con un pequeño pincho de madera. Untar con aceite de oliva con un pincel.
4. Asar las brochetas en la parrilla de la barbacoa en cocción directa, calor alta, de 6 a 10 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando. Salpimentar si fuera necesario otra vez.
5. Servir acompañado con una ensalada.



Weber-Stephen Ibérica

infoiberica@weberstephen.com

Tel : +34 93 584 40 55 Copyright © Cocinar con barbacoa - Weber-Stephen Products Co