



brochetas de cordero

Las especias del norte de África se mezclan armoniosamente al asarse las brochetas de cordero. Además, su guarnición de cuscús con frutos secos es ¡sencillamente deliciosa!



ingredientes para 6 personas

900 gramos de espalda de cordero
1 cuchara sopera de especias marroquíes
1 pimiento morrón amarillo
300 gramos de chabacanos secos
1 aguacate entero cortado en cubitos
600 gramos de cuscús
30 gramos de pistaches salados
30 gramos de nuez de la India
aceite de oliva extra virgen

preparación

1. Cortar la carne en cubitos y mezclarla con las especias marroquíes. Dejar marinar en la nevera por 1 hora.
2. Cortar el pimiento en cuadritos.
3. Elaborar las brochetas, alternando la carne, el pimiento, los chabacanos y el aguacate. Asar con un poco de aceite de oliva extra virgen.
4. Mientras tanto, cocer el cuscús en agua hirviendo. Cuando esté listo, agregar los pistaches y las nueces de la India. Mezclar con una cuchara sopera de aceite de oliva extra virgen.
5. Servir las brochetas sobre el cuscús.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:
Marrakech, mezcla de especia marroquíes

