

Brochetas de Carne con Salsa de Cítricos

Ingredientes

- 100g de bacon en dados
- 1 kg de carne picada (ternera, cerdo o pollo)
- 100g de cebolla a trozos
- 2 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- sal
- pimienta
- 250g de queso gruyere a dados de 3x3cm
- 250g de tomates perita cortados en cuartos
- aceite de oliva

Salsa de Hierbas

- 150g de Mayonesa
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de vino blanco
- 3 cucharadas de jugo de limón

Salsa Cítrica

- 200 g de queso cremoso tipo philadelphia
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- ralladura de 1 naranja
- zumo de ½ naranja

Preparación

1. Ponga en el vaso el bacon, la cebolla y las hojas de perejil y programe 5seg/vel4. Precaliente el horno a 180°C.
2. Añada la carne picada al vaso y mezcle 10seg/giro inverso/vel4.
3. Tomar pequeñas porciones y darles forma de esferas. Si se desea, pasarlas por pan rallado. Colocar las albóndigas en una fuente para horno regada con un chorrito de aceite y hornear a 180°C durante 12 minutos. Retírelas, clávelas en un palito de brocheta previamente lubricado con aceite, intercalados con el queso y los tomates.

Salsa de Hierbas y limón

4. Mezclar la mayonesa con el cilantro y el vino 5seg/vel5. Aligerar con zumo de limón.

Salsa cítrica

5. Condimentar el queso blanco con sal y pimienta. Mezclar con la mostaza, la ralladura de naranja y el jugo de naranja 5seg/vel5.

Verter las salsas en boles diferentes y servir acompañado de las brochetas