



Cocina Divertida

Patricia Vélez



Anticuchos de corazón de res

Chef: Andrés Mejía



INGREDIENTES

Para la marinada:
2 dientes de ajo molidos
¼ taza de paprika
Sal
Pimienta
Comino
¾ taza de vinagre
½ cucharadita de sal

Para los anticuchos:
1 corazón de res, limpio y sin grasa
Sal

300 gr de aceite
1 pimentón amarillo fresco
Palitos para anticuchos

UTENSILIOS

- Set para especias
- Tazón mediano
- Pinchos metálicos

Mira el video 

PREPARACIÓN

MEZCLA bien los ingredientes de la marinada. Reserva.
LIMPIA el corazón de res quitándole la grasa y las venas.
CÓRTALO en trozos de 2 ½ a 3 cm.
COLÓCALOS en un tazón y vierte encima la mezcla de la marinada.
DEJA el corazón de res marinando mínimo 12 horas.
ENSARTA 3 trozos en cada palito de anticucho y ásalos en la parrilla.

Notas

Síguenos en:  /patriciavelezcocinadivertida

 /patriciavelez_cocinadivertida

 /patriciavelezenvideo

www.patriciavelez.com

www.ambientegourmet.com

AMBIENTE GOURMET 