

Brochetas de Cordero Lechal Manchego

Ingredientes:

- 2 piernas cordero lechal manchego
- Tomates cherry
- Pimiento rojo y amarillo
- Aceite
- Tomillo
- Romero
- Sal



Preparación:

Deshuesar la pierna de cordero lechal manchego.

Corta en dados de carne magra marínalos con aceite, tomillo, romero, sal y pimienta, dejándolos reposar en esta mezcla durante dos horas.

Después, pinchas en las brochetas los trozos de carne alternándolos con los tomatitos 'cherry' y pimiento rojo.

Para cocinarla se puede usar la barbacoa o la plancha.

Vinagreta miel y mostaza:

- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de vinagre
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Pimienta

Preparación:

En un bol calienta en microondas un instante la miel, a continuación mezcla con zumo de limón, mostaza, vinagre y pimienta.

Por último añade el aceite de oliva y mezcla bien