

Brochetas a la brasa

Ingredientes:

- 1/2 kilo de entrecot de ternera
- 2 cucharadas de copos de guindilla
- 4 dientes de ajo machacados
- 125 ml. de salsa de ostras
- la parte blanca 4 tallos de hierba de limón picados
- 2 láminas de galán gramos fresca picadas fino
- 2 láminas de cúrcuma fresca picadas fino
- 4 cucharaditas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite

Preparación:

Cortar la carne de las brochetas en tiras finas y largas y ponerlas en un recipiente tipo cuenco.

Machaque en un mortero la hierba de limón, la guindilla, la galanga, el ajo y la cúrcuma.

Añadir el azúcar con la salsa de ostras, la sal y el aceite mezclados.

Echar a cucharadas el adobo sobre la carne y remover hasta que todo este mezclado.

Cubrir con plástico transparente el recipiente y déjelo 4 horas en la nevera.

Pinchar la carne en brochetas de madera después de haberlas mojado en agua durante 30 minutos.

Precaliente la parrilla del horno y ase las brochetas hasta que estén doradas por ambos lados.