



## BROCHETAS DE ALAMBRE DE CARNE A LA PARRILLA



### INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

400 g Lomo de cerdo  
150 g Tocino  
1 Cebolla  
2 Chiles Poblanos  
1 Pimiento Rojo  
3 cucharadas Aceite  
150 g Queso Oaxaca , deshebrado  
Sal y pimienta al gusto  
Tortilla de Maíz para acompañar  
12 Palillos para banderilla o brocheta



### INSTRUCCIONES

CORTA el lomo de cerdo, el tocino, la cebolla, los chiles y el pimiento en cubos de 2 centímetros aproximadamente.

INSERTA los cubos de pimiento, chile, tocino, cebolla y carne en los palillos de forma alternada.

SELLA las brochetas. Cocina a fuego medio hasta cocer la carne.

COLOCA el queso Oaxaca en un cazo chico y funde a fuego bajo.

SIRVE las brochetas y acompaña con el queso fundido.

A DISFRUTAR!