



<https://www.mepillasquisando.com>



PINCHITOS MORUNOS



INGREDIENTES:

- 5 k. De Carne.
- 1 Cucharada de Comino molido.
- ½ Cucharada de Pimienta negra molida.
- ½ Cucharada de Jengibre rallado.
- 1 Cucharada de Cúrcuma.
- 3 Cucharadas de Ras el Hanout.
- ½ Cucharada de Canela molida.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Manojito de Hierbabuena fresca.
- 1 Cebolla grande.
- 1 Limón, el jugo.
- 1 Taza de Aceite de oliva.
- 1 Puñadito de Sal.

ELABORACIÓN:

Metemos en un vaso batidor todos los ingredientes menos la carne. Batimos muy bien todo añadiendo poco a poco el aceite para que se integren bien todos los sabores. Cortamos la carne en cuadrados de unos 2 centímetros. En una bandeja profunda o un bol introducimos la carne y la embadurnamos muy bien con el contenido del vaso batidor. La tapamos con papel film y la introducimos en el frigorífico al menos 24 horas. Al día siguiente los ensartamos en los pinchos y disponemos de una barbacoa con carbón. Dejamos que desaparezcan las llamas y cuando las ascuas estén en su punto ponemos los pinchos. Dándoles la vuelta, solo una vez por cada cara. Si no disponemos de barbacoa, también están muy ricos a la plancha.

<https://www.mepillasquisando.com>