



Brochetas de pavo marinado

Ingredientes (para 2 raciones)

250 g de pavo sin hueso

Cebolla tierna

Perejil fresco

1 diente de ajo

1 trozo de raíz de jengibre de un dedo grosor

Aceite de oliva virgen

Pimentón dulce

Orégano

Pimienta

Vinagre

Elaboración

1. Trocear el pavo a dados.
2. Pelar y picar el diente de ajo.
3. Pelar y picar el jengibre.
4. Disponer el pavo en un bol y condimentarlo con pimienta, orégano, pimentón, el ajo y el jengibre picados y un poco de aceite de oliva virgen. Mezclar todo y dejar reposar unas horas en la nevera.
5. Insertar los dados de pavo marinado en las brochetas.
6. Elaborar una ensalada de cebolla tierna, cortada muy fina, y perejil picado. Aliñarla con aceite y unas gotas de vinagre.
7. Cocinar las brochetas en una sartén a fuego medio, dorándolas por todos los lados.
8. Servirlas acompañadas de la ensalada de cebolla.