

BROCHETAS DE SALCHICHA Y VEGETALES

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 6 pinchos grandes



Ingredientes:

- 1 de 13 oz. salchicha ahumada de pavo, pollo o cerdo*, cortada en trozos de 1 pulgada
- 3 pimientos, cortados en trozos de 1 pulgada
- 1 cebolla roja grande, cortada en trozos de 1 pulgada
- 1 zucchini mediano, cortado rodajas de media pulgada
- 10 champiñones grandes, los champiñones enteros o cortados a la mitad
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1 cucharada de hojuelas de perejil seco
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- 1 cucharadita de sal marina
- 1/2 cucharadita de pimienta recién molida
- Aceite vegetal (para asar a la parrilla)

Instrucciones:

1. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto (alrededor de 450 F, 235 C). Si usas pinchos de madera, sumergirlos en agua tibia durante 20-30 minutos.
2. Cortar la salchicha y todos los vegetales, del mismo tamaño, así te aseguras de que todo se cocine de manera uniforme.
3. En un recipiente grande, agrega todos los vegetales y la salchicha cortada, añade aceite de oliva, orégano, ajo en polvo, paprika, sal y pimienta, mezclarlo bien.
4. Armar los pinchos agregando de todos los vegetales y la salchicha, en el orden que prefieras.
5. Engrasar la parrilla con aceite vegetal, es importante hacerlo bien para que no se peguen los vegetales.

6. Colocar las brochetas en la parrilla y cerrarla, cocinar durante 5 minutos y luego voltear del otro lado y cocinar durante otros 5 minutos o hasta que las verduras y la salchicha estén ligeramente tostadas. Retirar de la parrilla, listo para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Cortar las verduras y la salchicha en trozos del mismo tamaño, así te aseguras de que todo se cocine de manera uniforme.

*Si usas sal de mesa, necesitarás menos cantidad que sale listada, que es sal marina.

*Engrasa generosamente las rejillas de tu parrilla, para asegurar que las brochetas no se peguen a las rejillas.

*Espera a que la parrilla esté completamente caliente antes de agregar las brochetas, si las colocas demasiado pronto, perderán esa carbonización y se cocinan de manera desigual.

*Las brochetas de madera pueden quemarse fácilmente sobre una parrilla caliente. Remojarlas en agua tibia durante 10 a 30 minutos antes de usarlas así evitarás que las brochetas se quemen.