RecetaKA

PINCHOS MORUNOS MARROQUIES CON YOGURT Y HIERBAS AROMÁTICAS



Ingredientes para 8 personas: 800 g de cordero, ternera o cerdo (solomillo) / 2 cditas Ras el Hanout / 1 cdita comino / 1 cdita pimentón picante / c/n aceite de oliva virgen / 2 yogures griegos / 1 limón / pimienta / sal / Hierbas aromáticas: cilantro, hierbabuena o perejil.

LACTEOS

Elaboración

1. Mezclar todas las especias con un poco de aceite de oliva virgen extra hasta conseguir una pasta
2. Cortar la carne en cuadrados de igual tamaño
3. Adobar la carne y dejarla reposar un par de horas. Montar los pinchos ensartando trozos de carne
4. Cocinar a fuego vivo por las cuatro caras hasta que estén perfectamente cocidos.
5. **Elaborando la salsa:** Picar la hierba aromática elegida. En un bol poner el yogur, sal, pimienta, limón y la hierba aromática. Mezclar perfectamente hasta integrar.
6. Servir los pinchos acompañado de la salsa de yogur

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil