Brochetas de cerdo al jengibre

Ingredientes:

- *400 gramos de PULPA DE CERDO SIN GRASA, LOMO O PIERNA (100 GRAMOS POR PERSONA).*
- *4 CUCHARADAS DE SALSA DE SOYA.*
- *1 CUCHARADA DE GENGIBRE FRESCO RALLADO SIN CASCARA.*
- *1 ONZA DE JUGO DE NARANJA*
- *1 ONZA DE JUGO DE LIMÓN*
- *1 CUCHARADITA DE CHILE DE ÁRBOL TRITURADO O EN HOJUELAS*
- *8 PALITOS DE BAMBÚ PREVIAMENTE HUMEDECIDOS POR 20 MINUTOS*
- *1 y CUCHARADA de aceite de oliva*

Preparación:

Empezaremos por laminar el cerdo de manera que te queden listones delgados. Ya que los tienes, pasamos a elaborar el marinado; en un tazón mezcla el Jengibre rallado, los jugos cítricos, la salsa de soya, el chile en hojuelas y reposa.

Ahora humedece los palillos de bambú de 15 a 20 minutos. Ya que están totalmente húmedos elabora las brochetas con el cerdo entrelazando los listones en el palillo de bambú. Después, Marina por 30 (treinta) minutos la brocheta en un plato extendido con la salsa en frio.

En una sartén o en la plancha, calienta el aceite y sella las brochetas por ambos lados aproximadamente tres minutos por cada lado y baña con el resto del jugo donde las marinaste, o si prefieres asarlas en parrilla por cuatro minutos a buena temperatura.

Llega el momento de hacer el montaje para que se vean bien y se antojen…En un plato forma un montadito de arroz y sobre el arroz decora con las judías. Por un lado coloca las brochetas formando líneas paralelas o encontradas.