



Tiempo de preparación: 45 min



Porción: 4 personas

Ingredientes



- Aceite Capullo
- 1 Kg de carne magra de res molida 3 veces
- ¼ de cebolla finamente picada
- ½ taza de menta o hierbabuena fresca picada
- 1 cucharada pequeña de comino molido
- ½ cucharada pequeña de canela
- ½ cucharada pequeña de pimienta negra molida
- Sal
- Jocoque seco como acompañamiento

Preparación



- 1.- Picar finamente la cebolla y la hierbabuena
- 2.- Mezclar la carne con la hierbabuena, cebolla, comino, canela y pimienta
- 3.- Formar las brochetas de carne de manera alargada y colocar un palillo grande en el centro.
- 4.- Calentar una sartén a fuego medio. Rociar aceite capullo spray finas hierbas y cocinar las brochetas hasta que queden doradas por todos sus lados.
- 5.- Emplatar y decorar con hierbabuena picada. Este platillo se recomienda acompañar con jocoque seco.