

Brochetas de Cerdo, Chorizo y Tomates



Ingrédients pour 6/8 personnes:

600g de filet mignon de porc.
1 Chorizo fort.
40 petites Tomates cerises multicolores.

Pour la marinade:

2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
50ml de jus d'Ananas.
3 pincées de Paprika.
2 pincées d'Origan.
Sel et poivre.

Préparation:

- Mélanger les ingrédients de la marinade.
- Détailler le filet mignon en dés et les ajouter à la marinade.
- Filmer et laisser reposer 1h au frais.
- Sur un pique alterner la viande, tomate et chorizo.
- Allumer la plancha et y déposer les brochettes.
- Arroser de marinade, et faire cuire environ 20 mn environ.
- Servir avec des pommes de terre nouvelles et des haricots verts.