



BROQUETES DE RELLOM DE PORC AMB PIMENTONS

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de rellomello de porc
- 3 dents de all
- 200 ml de vi blanc
- 80 g de pimentó groc
- 80 g de pimentó roig
- 40 g de oli d'oliva
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ

- Talla el rellom en trossos regulars, salpebra'l i adoba'l amb all i vi blanc; deixa-ho marinar 1 hora. Talla els pimentons en tires molt fines.
- Introduïx els trossos de rellom en les broquetes de fusta i porta'ls al forn, a 200°C durant 30 minuts. Durant este temps seguix arruixant-ho amb la mescla de l'adob. Quan la carn estiga cuita, retira-la i reserva-la. En una paella salta les tires fines de pimentó, arruixades prèviament amb l'oli, i condimenta-ho. Servix-ho calent juntament amb els trossos de rellom.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 1.2 g	Grases 21.7 g
Kcal 359	Proteïnes 33.8 g