



ingredientes

- ▶ 500 grs de cadera o de babilla de Ternera Gallega
- ▶ 1 cucharada de maizena
- ▶ 4 cucharadas de azúcar moreno
- ▶ 2 cucharadas de I.G.P. Mel de Galicia
- ▶ 100 ml de zumo de limón
- ▶ ½ cucharada de jengibre rayado
- ▶ 6 cucharaditas de salsa de soja
- ▶ 0.1 lt de caldo de ternera
- ▶ 1 cucharada semillas de sésamo tostadas



elaboración

Cortamos la carne de Ternera Gallega en trozos pequeños. Mezclamos la maizena, el azúcar, la miel y el zumo de limón en un cacito, lo ponemos al fuego suave. Añadimos el jengibre cortado muy fino, la salsa de soja y el caldo. Dejamos hervir lentamente y removemos hasta que la salsa espese. Se retira y se enfría en nevera.

Cubrimos los daditos de carne con la salsa, dejamos macerar 12 horas en nevera.



Pinchamos la carne en brochetas de bambú u otro tipo(3-4 trozos en cada palillo)

Hacemos las brochetas en sartén tipo parrilla a fuego medio-alto pintándolas mientras se cocinan con un pincel con la salsa sobrante de la marinada.

presentación

Servir inmediatamente a modo de aperitivo y salpicar con unas semillas de sésamo tostado.



tiempo aproximado: 30 minutos