



Inés | @hoycomemossano | hoycomemossano.com

Brochetas de Pluma Joselito marinadas

PLUMA JOSELITO	1 UD
TOMATES CHERRY	-
CEBOLLA MORADA	-
CALABACÍN	-
PIÑA	-

PARA EL MARINADO

ZUMO DE NARANJA	2 UD
5 CUCHARADAS DE SALSA DE SOJA	-
CEBOLLA (A OJO)	-
AJO EN POLVO (A OJO)	-
2 CUCHARADAS DE MIEL	-

1. Prepara el marinado en un bol (puedes poner las cantidades a ojo a tu gusto). Trocea la Pluma Joselito y métela dentro del marinado. Tapa y guarda en la nevera mínimo 30 minutos.
2. Monta las brochetas alternando las verduras con la carne. Y hazlas en una plancha. Riega un poco con lo que sobre del marinado y listas.