



PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

BROQUETA DE VEDELLA



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 12 cebetes de platillo
- 16 daus de mitjana de vedella d'uns 30g cada un
- 250 ml de salsa de soja
- gingebre en pols
- sèsam
- palets de broqueta
- sal i pebre

ELABORACIÓ

Barregem la soja i el gingebre en pols en un bol gran.

Hi posem la carn i ho deixem marinar, durant una mitja hora.

Pelem amb cura les cebes i les fem bullir durant uns 20 minuts, un cop cuites les refredem amb aigua.

Anem enfilant al pal de broqueta trossos de carn i cebes alternativament.

Coem les broquetes a la brasa o a la planxa al punt desitjat.

Si coem a la brasa, cal remullar els pals de broqueta prèviament durant 30 minuts.

Bon profit!

Recepta elaborada per: **SAMBUCUS**



www.topxefplanadevic.cat

L'Atmetlla del Vallès:
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67