



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
20 minutos

## Información Nutricional

Energía:	113 Kcal
Proteínas:	9.4 g
Grasa Total:	4.5 g
Colesterol:	39.0 mg
H. de Carbono:	6.0 g
Fibra Dietética:	1.00 g
Sodio:	181 mg

## PINCHOS DE CERDO Y CIRUELA CON SALSA DE CEBOLLA AL MERLOT

### Ingredientes

Pinchos

½ Kg de Pulpa de cerdo cortada en cubos (24 unidades aprox.)

24 Ciruelas deshidratadas, deshuesadas e hidratadas en agua caliente

12 Palos de brochetas mojados

2 Cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta a gusto

Salsa de cebolla al merlot

1 Cebolla morada cortada pluma

1 Taza de vino merlot

1 Diente de ajo cortado finamente

1 Ramita de romero

2 Hojas de salvia

1 Sobre de salsa de carne MAGGI®

### Preparación

1.- Arma los pinchos con 2 cubos de cerdo y 2 ciruelas intercaladas, condimenta con sal y pimienta a gusto, vierte un toque de aceite de oliva y finas hierbas. Una vez listas dóralas en una por todos sus lados removiendo de vez en cuando. Déjalas a medio punto de cocción para luego terminarlas en el horno.

2.- Para la salsa, calienta un poco de aceite en una sartén y dora el ajo cortado finamente, agrega la cebolla morada y saltea durante unos 6 min. a fuego bajo hasta ablandar. Agrega el vino de una vez y las finas hierbas picadas, cocina durante 8 minutos más a fuego medio hasta evaporar el vino a la mitad.

3.- Prepara la salsa de carne MAGGI® según las indicaciones del envase en 300 ml. de agua fría. Vierte esta disolución a la preparación anterior y hierve durante 3

min. Si quieres que la salsa quede más espesa, hierva unos minutos mas a fuego bajo revolviendo de vez en cuando hasta alcanzar la textura deseada. Termina los pinchos en horno a temperatura alta de 180°C durante 8 a 10 min. y sírvelos de inmediato acompañados con la salsa recién preparada.

