

más recetas en: ternascodearagon.es



CHURRASQUITOS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

con gajos de cebolla dulce,
salsa de yogur y menta

UNA RECETA DE
JAVIER ROBLES,
MAESTRO DEL
CORDERO



DIFICULTAD:

Baja



PERSONAS:

4



TIEMPO:

Elaboración: 40'

Cocinado: 20'



INGREDIENTES (4 personas)

- 1 kg de churrasquitos de Ternasco de Aragón IGP
- 1 cebolla de Fuentes DOP
- 1 yogur de leche de oveja
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal fina
- Menta fresca
- 50 g de cacahuets fritos

PREPARACIÓN:

En primer lugar, colocamos los churrasquitos junto a la cebolla entera lavada (con piel) en una bandeja de horno y los asamos a 200 °C durante 25 minutos.

Mientras tanto, preparamos la salsa mezclando los siguientes ingredientes: yogur de leche de oveja, aceite de oliva, sal y menta fresca. Trituramos todo bien con la batidora y añadimos cacahuets picados. Una vez hecha, reservamos la salsa.

Por último, sacamos la bandeja del horno y ponemos los churrasquitos de Ternasco de Aragón en un recipiente divertido. Por otro lado, pelamos la cebolla y la cortamos en 4, colocando los gajos sueltos en un plato aparte.

¡Listo! De una forma muy sencilla, hemos elaborado un plato súpersabroso, ideal para ofrecer como snack o incluso para acompañar cualquier película.

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN»
LA CARNE ROSA



LAS VIRTUDES
DE LAS CARNES ROJAS
LOS BENEFICIOS
DE LAS CARNES BLANCAS