

Κοντοσούβλι χοιρινό chimichurri

Υλικά

- 1kg χοιρινά ribs
- **60g Μαρινάτα Chimichurri (Κωδ. 50622)**
- 3 τεμ. πιπεριές τρικολόρε
- 1-2 τεμ. κρεμμύδι ξερό
- Καλαμάκια για σουβλάκι μεταλλικά μεγάλα

Εκτέλεση

1. Φινίρουμε τα κόκαλα από τα ribs στις άκρες. Τοποθετούμε σε μπασίνα και ρίχνουμε μέσα τη Μαρινάτα. Για να μη λερωθούν τα κόκαλα μπορούμε να μαρινάρουμε τα ribs με πινέλο ένα ένα.
2. Αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστούν για 1-2 ώρες.
3. Κόβουμε τα λαχανικά σε ισομεγέθη κομμάτια με αυτά του χοιρινού.
4. Περνάμε διαδοχικά στα καλαμάκια τα κομμάτια από το κρέας και τα λαχανικά.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε σιγανή φωτιά στη σχάρα. Προσέχουμε να καραμελώσουν τα ribs περιμετρικά και να μη στεγνώσουν εσωτερικά. Εναλλακτικά, ψήνουμε στο φούρνο στους 180 °C.

