

PINCHOS MORUNOS.

Cortar la carne del tamaño deseado pero siempre en trozos pequeños y lo más regulares posibles.

Aliñarla con los siguientes ingredientes y en las proporciones indicadas para cada kilo de carne:

Una cebolla grande picada en trozos pequeños.

Un ajo muy picado.

Una cucharada sopera de especias morunas (Ras el Hanout).

Un chorreón de aceite de oliva.

Sal al gusto.

Mantener la carne en aliño un mínimo de 24 horas antes de asarlos.

Pinchar pichos compuestos con cuatro o cinco trozos de carne, según el tamaño.

Asar siempre en anafre de carbón.

Se puede usar carne de pierna de cordero (la preferible), ternera, añojo, vaca, pollo, pavo, etc. En la fiesta del I aniversario de la Casa de Melilla en Madrid se usó punta de solomillo de ternera.