



## Brochetas de coles de bruselas a la brasa



20 min



4 raciones



fácil

### Ingredientes



Coles de bruselas congeladas  
400 gr



Lonchas de jamón serrano  
4 ud



Champiñones enteros  
4 ud



Aceite de oliva



Sal

### Elaboración

Poner las **coles de bruselas** sin descongelar en una sartén con un chorro de aceite y rehogarlas a fuego lento durante 6 minutos hasta que queden doraditas. Si se tiene barbacoa o parrilla, dejar que se descongelen un poco y cocinarlas pinchadas en brochetas por todos los lados.

Limpiar los champiñones y cortarlos en 4. En una sartén, con un poco de aceite saltearlos unos minutos y reservarlos.

Montar la brocheta. Para ello se va a clavar en el palo una col,  $\frac{1}{4}$  de champi,  $\frac{1}{4}$  de loncha de jamón y así sucesivamente hasta acabar. Por cada brocheta tiene que haber 3 **coles de bruselas**,  $\frac{4}{4}$  de champiñón y  $\frac{4}{4}$  de loncha de jamón serrano. Salpimentarlas una vez acabadas y darles un golpe de sartén por todos los lados.

