



Anticuchos

de corazón

INGREDIENTES

Porción: 390 gr

- 37 gr. **Aderezo Especial RAM**
- 180 gr. Corazon de res
- 230 gr. Choclo sancochado
- 300 gr. Papa amarilla
- 13 ml. Aceite vegetal

PREPARACIÓN

1. En un bowl aderezar el pollo y en otro el corazón de res con el **Aderezo Especial RAM**. Dejarlo reposar por dos horas.
2. Colocar el pollo y el corazón de res en palos de anticuchos y llevarlos a la parrilla a fuego fuerte.
3. Servir con papas amarillas cocidas, choclo y rocoto molido con cebolla china picada.

Recomendación: Cocinar el choclo con azúcar, granos de anís y antes de apagar, gotas de limón para aclarar el grano.

