



Anticuchos

de corazón

INGREDIENTES

Rinde: 4 porciones

1 taza **Aderezo Especial RAM**
1 kg. Corazon de res
3 tazas Choclo sancochado
6 und. Papa amarilla
1/2 taza 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.

