

Brochetas de pollo con arroz azafranado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimentón: 1 cda.

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Paprika: 20 g

Arroz pilaf

Bouquet de hierbas: 1 Unidad

Azafrán: 1 Cápsula

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Caldo De Pollo: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte chico picado: 2 Unidad

Pesto de albahaca

Vinagre: 1 cda.

Queso Parmesano Rallado: 1 cda.

Piñones: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Albahaca: 1 Taza

Peperoncini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en dados.
- Prepare una *marinada* con *pimentón* y *páprika* y pase la mitad de los cubos de *pollo* por ella.
- Intercale en un palo de brochete un dado de cada *color*, salpimiente y cocine en un grill bien caliente con oliva en aerosol.

Arroz pilaf

- En una sartén con aceite de oliva saltee el **arroz** hasta *dorar*.
- Añada el *echalotte* picado, el caldo hasta cubrir el doble del *arroz*, el bouquet de hierbas y el *azafrán*.

- Salpimiento y lleve a horno a 180 grados durante 20 minutos.
- Cocine hasta evaporar el alcohol.

Pesto de albahaca picante

- Coloque los ingredientes en un procesador y muele.

Presentación

- Sirva el *arroz* en la base del plato, coloque encima los brochettes y termine con el pesto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-pollo-con-arroz-azafranado>