

# Brochetas de Pollo Satay con Arroz Choi y Ensalada Refrescante



## Ingredientes

**Cacahuets tostados:** 50 Gramos

**Curry:** c/n

**Limón para su jugo:** 1/2 unidad

**Pechuga de pollo:** 1 unidad

**Salsa de soja:** c/n

**Comino:** c/n

**Leche de coco:** c/n

**Miel:** c/n

**Pimentón picante:** c/n

## Arroz

**Arroz:** 1 Vaso

**Huevo:** 1 unidad

**Salsa de soja:** c/n

**Pak choi:** c/n

## Ensalada

**Tomates:** 2 Unidades

**Limón:** 1 unidad

**Pepino:** 1 unidad

**Aceite De Oliva:** c/n

**Menta:** 1 Manojó

**Perejil:** 1 Manojó

## Preparación de la Receta

- Cortar el **pollo** en tiras y poner a *marinar* con un poco de salsa de soja y zumo de *limón*.
- Hacer el **arroz** al microondas.
- Picar los cacahuets y mezclarlos con *curry*, *pimentón* picante, salsa de soja y *comino* molido.
- *Saltear* esta mezcla en una sartén, añadir la leche de coco dejar reducir.
- Incorporar un poco de miel.
- En otra sartén, *saltear* un poco el *pollo*.
- Una vez que el *pollo* está dorado incorporarlo a la salsa.

- En una sartén, hacer una tortilla para romperla por encima del arroz y darle un golpe de calor al pak choi también.
- Montar las brochetas y servirlo con el *arroz*.
- Incorporar una tortilla rota por encima, un chorrito de soja para colorear y un poco de pak choi.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-pollo-satay-con-arroz-choi-y-ensalada-refrescante>