

Brochets

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ajo rallado: 1 Diente

Jengibre rallado: 1 cdita.

Huevo: 1 Unidad

Nira (cebolla de verdeo china): 30 Ramas

Cilantro: 1 Paquete

Pollo: 800 g

Semillas de sésamo blancas: A gusto

Pan Rallado: 50 g

Pulpo: 1 1/2 k

Salsa De Pescado: 1 cda.

Vinagre de jerez: 50 cc

Azucar rubia: 20 Cantidad necesaria

Salsa Teriyaki: 300 cc

Salsa de ostras: 50 cc

Langostinos crudos: 300 g

Bondiola de cerdo: 400 g

Lemon grass: 15 Varas

Caña de azúcar: 1 vara

Preparación de la Receta

Brochette de pollo

- En un bowl coloque el *pollo* previamente triturado, *nirá* finamente picado, salsa de ostras, azúcar rubia, *vinagre* de jerez y el *huevo*, mezcle bien, por ultimo espolvoree pan rallado, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.

Brochette de pulpo

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine el pulpo durante aproximadamente 40 a 45 minutos, una vez tierno retire del fuego y déjelo enfriar dentro del agua de la cocción.
- Una vez frío separe los tentáculos.
- Remoje los palillos de brochette en agua.

Brochette de cerdo y langostinos

- Pele la caña de azúcar y luego córtela en bastones.
- En un bowl coloque la *bondiola* previamente molida, los *langostinos* crudos previamente pelados y limpios, *cilantro* picado, *ajo* y *jengibre* rallado y salsa de pescado, mezcle bien.

Armado

- Para el armado de las brochetts de pollo

- Realice una incisión en el medio de las varas de lemon grass y machaque suavemente ese mismo lugar, luego con las manos húmedas tome pequeñas porciones de la preparación de *pollo* y coloque sobre la incisión presionando con la palma de la mano.

- Para el armado de las brochettes de pulpo

- Tome un *palillo* de brochette y pinche un tentáculo desde la parte más ancha a la más fina.

- Para el armado de las brochettes de cerdo y langostinos

- Tome un bastón de caña de azúcar y coloque en el centro una porción de la preparación presionando con la palma de la mano.
- Una vez que termino de armar las brochetts y con las brazas de la parrilla caliente, áselas y píntelas con la salsa teriyaki, cocínelas hasta que se caramelicen.

Presentación

- Acomode las brochettes en vasos grandes y espolvoree las de pulpo con semillas de *sésamo* blanco

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochets>