Brochette de Pollo y de Queso Halloumi

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Negui(cebolla de verdeo japonés): 200 Gramos
Pata muslo deshuesada con piel: 500 Gramos
Queso Halloumi: 500 Gramos
Morrón Rojo: 1 unidad
Panceta ahumada en laminas: 200 Gramos
Piña: 200 Gramos

Salsa Yakitori

Azucar: 150 Gramos
Diente de ajo rallado: 1 unidad
Mirin: 50 cm3
Sake: 50 cm3
Fondo de ave.: 100 cm3
Jengibre fresco rallado: 20 Gramos
Salsa de soja: 200 cm3

Preparación de la Receta

Salsa de Yakitori

- En una olla colocar caldo de ave, salsa de soja, *sake*, azúcar, *ajo* rallado, *jengibre* rallado y dejar a fuego moderado hasta reducir y ligar, reservar todos los ingredientes de la salsa, y llevar a reducción hasta que ligue, y reservar

Yakitori o brochettes de pollo

- Armar las brochettes, colocando 3 trozos de **pollo** de 2x3 cm de lado, y combinarlos con 2 bocados de *piña*, 2 *cebolla* de verdeo y 2 *pimiento morrón* de 3x1 y reservar en frio.

Halloumi con Panceta ahumada

- Armar la brochette (2 palitos) con porciones de queso halloumi en vuelto en *panceta* ahumada en *fetas* (4 *fetas* por queso)y reservar en la heladera.

Procedimiento

- En una parrilla de brochettes, con abundante brasa, colocar las brochettes de *pollo* y las de queso.
- Grillar de ambas caras hasta *dorar* la *panceta* y cocinar el *pollo*.
- Pincelar con la salsa yakitori durante la cocción hasta laquear.
- Servir las brochettes, juntos a las salsa de Yakitori.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochette-de-pollo-y-de-queso-halloumi