

BROCHETTES DE POLLO CON GREMOLATA

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Ensalada fresca

Jugo De Lima: 2 Unidades

Mango: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Palta: 1 Unidad

Anana: 2 Rodajas

Papaya: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 100 cc

Para la gremolata

Ralladura de limón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ajo picado: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Perejil picado: 1 cdita.

Orégano fresco: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 100 cc

Para la marinada

Limon: 1 Unidad

Orégano fresco: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 100 cc

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Para las brochettes

- Mezclar todos los ingredientes de la *marinada* y reservar.
- Cortar el **pollo** en tiras
- Aplastar y colocar dentro de la *marinada*.
- Llevar a la heladera mínimo 2 horas.
- Tomar cada trozo de *pollo* armar las brochettes con palitos de madera

Gremolata

- Disolver sal y pimienta en *jugo de limón*.
- Emulsionar con aceite de oliva y agregar el resto de los ingredientes
- Reservar.

Ensalada

- Cortar en cubos las frutas y verduras.
- Mezclar la *palta* con el *jugo* de lima para que no se oxide
- Mezclar con el resto de los ingredientes.
- Condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-pollo-con-gremolata>