

## Brochettes de pollo con panceta

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

Pechugas de pollo: 4 UnidadesSal: Cantidad necesariaSalvia: Cantidad necesariaPanceta ahumada: 250 g

## Preparación de la Receta

- Cortamos 4 pechugas de **pollo** grandes en trozos de 3 cm aproximadamente
- Enrollamos cada trozo de pollo con una hoja de salvia y 1 feta de panceta ahumada.
- Armamos brochettes con los bocados envueltos en panceta
- Cada brochette tendrá 5 bocados de pollo.
- Sazonamos con sal fina y llevamos a la parrilla a fuego medio y parejo.
- Cuando la panceta comience a dorarse damos vuelta las brochettes y continuamos la cocción hasta que la panceta esté dorada y el pollo esté a punto.
- Servimos

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