

Brochettes de pollo con panceta

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Salvia: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Panceta 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>