

Brochettes de Pollo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas

Canela: 1 cdita

Coriandro: 1 cdita

Pimentón: 1 cdita

Pollo cortado en cubos: 500 grs

Tomates cherry: 1 Taza

Ananá cortado en cubos: 1 Taza

Comino: 1 cdita

Jugo de un limón: 1 unidad

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas

Ajo en polvo: 1 cdita

Perejil: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Eneldo: c/n

Ralladura de jengibre: c/n

Yogur natural: 1 Taza

Preparación de la Receta

Brochettes

- En un bowl mezclar *jugo de limón*, aceite de oliva, coriandro, canela, *comino*, *pimentón*, sal, pimienta y agregar los cubos de **pollo**.
- Mezclar para que se impregnen de sabor y dejar macerar por 10 minutos.
- Armar las brochettes con palitos remojados en agua pinchando cubos de *pollo*, alternando con tomates cherry y cubos de *ananá*.
- Repetir el procedimiento hasta armar 3 brochettes.

Salsa

- En un recipiente mezclar el *yogur*, aceite de oliva, *eneldo*, *perejil*, *ajo* en polvo, ralladura de *jengibre*, sal, pimienta y reservar en la heladera hasta utilizar.

Armado

- Servir en una fuente las brochettes con la salsa en un bol pequeño.
- Cocinar en grilla con aceite de oliva por todos sus lados pintando con la *marinada* durante la cocción.

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