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