

Broschetas de huerto y proteína con zaatar y salsa tzatziki

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para decorar:

Menta picada: 1 Cucharada Aceite De Oliva: 1 Cucharada

Peperoncino: A gusto

Para el aderezo de zaatar:

Aceite De Oliva: 3 Cucharadas

Zaatar: 1 CucharadaLimon: 1 UnidadHierbabuena: 5 RamasTomillo: 5 RamasAlbahaca: 5 RamasSal: A gusto

Pimienta negra molida: A gusto

Para las broschetas:

Calabacitas: 2 Unidades

Chayotes: 1 Unidad Betabeles: 1 Unidad

Berenjena: 1 Unidad **Pimiento morrón**: 2 Unidades **Cebolla**: 1 Unidad **Pechuga de pollo**: 1 Unidad

Para salsa Tzatziki:

Pepino: 1 Unidad Yogurt griego sin azúcar: 2 Tazas

Jacoque: 1/2 TazaAjo: 1 DienteLimon: 1 UnidadSal: A gusto

Pimienta negra molida: A gusto

Preparación de la Receta

Para preparar las brochetas

- Cortar las calabacitas en diagonal, los chayotes, betabeles, berenjenas pimientos y cebollas en formas alargadas que se puedan ensartar en una brocheta
- Cortar la pechuga de pollo en dados tamaño bocado
- Ensartar las diferentes verduras en cada brocheta intercalando con trozos de pollo de manera que haya variedad

Para preparar el aderezo de zaatar

- Mezclar en un tazón el aceite de oliva, el zaatar, el jugo de limón, sal y pimienta al gusto, batir bien con el globo
- Picar las hojas de hierbabuena, tomillo y albahaca y añadir a la mezcla
- Batir nuevamente con el globo

Para asar las brochetas

- Untar el aderezo de zaatar sobre las verduras y *pollo* ya ensartadas en sus brochetas usando una brocha, colocar las brochetas sobre el grill del robatayaki y asar dando vuelta hasta que se cuezan y marquen por ambos lados
- Se les puede seguir untando más aderezo de zaatar en cada vuelta.

Para preparar el Tzatziki

- Pelar el pepino y cortarlo a la mitad, remover las semillas, rallar con un rallador fino y colocar en manta de cielo para exprimir el exceso de agua
- Colocar el pepino rallado y exprimido en un tazón
- Añadir el yogur, el jocoque, el ajo rallado con microplano, unas gotas de limón, sal y pimienta al gusto
- Mezclar con el globo
- Decorar con *menta* picada, un chorro de aceite de oliva y *peperoncino* (opcional)

Para servir

Servir un plato con brochetas y un tazón pequeño con el tzatziki para remojar

Consulta la receta original en

https://52.7.17.30/recetas/broschetas-de-huerto-y-proteina-con-zaatar-y-salsa-tzatziki