

# Broschetas de huerto y proteína con zaatar y salsa tzatziki

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para decorar:

**Menta picada:** 1 Cucharada

**Peperoncino:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 Cucharada

### Para el aderezo de zaatar:

**Aceite De Oliva:** 3 Cucharadas

**Zaatar:** 1 Cucharada

**Hierbabuena:** 5 Ramas

**Albahaca:** 5 Ramas

**Pimienta negra molida:** A gusto

**Limon:** 1 Unidad

**Tomillo:** 5 Ramas

**Sal:** A gusto

### Para las broschetas:

**Calabacitas:** 2 Unidades

**Chayotes:** 1 Unidad

**Berenjena:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Betabeles:** 1 Unidad

**Pimiento morrón:** 2 Unidades

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

### Para salsa Tzatziki:

**Pepino:** 1 Unidad

**Jacque:** 1/2 Taza

**Limon:** 1 Unidad

**Pimienta negra molida:** A gusto

**Yogurt griego sin azúcar:** 2 Tazas

**Ajo:** 1 Diente

**Sal:** 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://elgourmet.com/recetas/broschetas-de-huerto-y-proteina-con-zaatar-y-salsa-tzatziki>