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 Cucharada
Limon: 1 Unidad
Hierbabuena: 5 Ramas
Tomillo: 5 Ramas
Albahaca: 5 Ramas
Sal: 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 Taza
Ajo: 1 Diente
Limon: 1 Unidad
Sal: 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://elgourmet.com/recetas/broschetas-de-huerto-y-proteina-con-zaatar-y-salsa-tzatziki