Pinchos de pollo con salsa barbacoa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 Unidad
Muslos de Pollo: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal gruesa y pimienta: A gusto

Ensalada

Cebolla: 2 Unidad
Vinagre Blanco: 20 cc
Hojas de Hinojo: Cantidad necesaria
Hinojos: 3 Unidades
Radiccio rosso: 1/4 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de uva: 60 cc

Salsa barbacoa

Vinagre de manzana: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Ketchup: 3 cdas.
Cebolla pequeña: 1 Unidad
Azúcar Negra: 1 cda.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cdita.

Varios

Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Deshuese los muslos, retire la piel y corte en cubos.
- Deshoje el *tomillo* y pique.
- Pinche la carne de polo en palillos de brochette.

- Condimente con sal gruesa, pimienta, aceite de oliva y *jugo* de *limón*.
- Coloque sobre la parrilla a grillar de ambos lados.
- Pinte con el aceite durante la cocción y al final rocíe con *jugo* de *limón*.

Ensalada

- Corte el *hinojo* en rodajas.
- Coloque sobre la parrilla a grillar condimentando con el aceite que condimentó el **pollo**.
- Retire y corte en tiras.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana
- Corte el radiccio en juliana.
- En un bowl coloque el *hinojo*, las hojas de *hinojo*, el radiccio, cortado con las manos tamaño bocado.
- Prepare una vinagreta con sal, *vinagre* blanco, pimienta y aceite de uva.
- Mezcle hasta emulsionar y reserve.
- Condimente la ensalada con la vinagreta al momento de servir.

Salsa

- Coloque los pimientos a quemar sobre la parrilla.
- Retire envuelva en una bolsa de plástico o papel film durante 20 minutos.
- Pele y retire las semillas.
- Pele y ralle la *cebolla*.
- Coloque el *pimiento* en un mortero y reduzca a puré, junto con la *cebolla* rallada.
- En una olla sobre el fuego coloque el *vinagre*, deje reducir y agregue el azúcar negro, el *ketchup*, el extracto de *tomate*, el *jugo* de *naranja* y el puré de *pimiento* rojo con *cebolla*.
- Deje reducir y condimente con pimienta.

Presentación

- En un plato sirva los pinchos junto a la ensalada y la salsa barbacoa tibia
- Decore con *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-pollo-con-salsa-barbacoa