elGourmet

Pinchos de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Manteca: 50 g
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas negras descarozadas: 10 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Calabaza: 1 Unidad

Pinchos

Jugo de Limón: A gusto
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Repollitos De Bruselas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla Colorada: 1 Unidad

Salsa

Hierbas frescas: A gusto
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Salsa Inglesa: A gusto
Aceto balsámico: 1 cda.
Azucar: 100 grs.
Agua: 1 cda.
Cerveza negra: 500 cc
Mostaza de Dijon: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

Salsa

- En una *cacerola* disponga el azúcar, agua y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Incorpore la cerveza, y mezcle hasta que el caramelo se disuelva.
- Agregue salsa inglesa, el aceto balsámico, el *jugo* de *limón* y las hierbas.

- Deje reducir hasta obtener la consistencia deseada.
- Pase a un bowl y agregue la *mostaza*.

Pinchos

- Tueste las semillas de *calabaza*, deje enfriar y pique finamente.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los repollitos de Bruselas, escurra y corte en mitades.
- Corte la carne de **pollo** y la *cebolla* en cubos regulares
- En palillos de brochette intercale, *pollo*, *cebolla* y repollito de Bruselas.
- Cocine en el grill caliente previamente aceitado y salpimiente.
- Rocíe con *jugo* de *limón* y deje reducir.
- Pincele las brochettes con la salsa y deje *dorar* unos segundos.

Guarnición

- Abra la *calabaza* al medio, disponga en una placa, espolvoree con sal, aceite de oliva y cocine en el horno caliente hasta que esté tierna.
- Retire del horno y reduzca la pulpa a puré.
- Corte las aceitunas en rodajas.
- Disponga el puré en una *cacerola* y agregue las aceitunas
- Lleve al fuego, incorpore la *manteca*, sal, pimienta, *tomillo* y revuelva hasta que tome temperatura

Presentación

- En el fondo de un plato forme un dibujo con la salsa, en centro sirva puré de *calabaza* y sobre éste dos pinchos de *pollo*

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