

Pollo a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Aceite de pimentón

Pimentón dulce: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cous cous con guarnición

Zuchini: 1 Unidad

Piñones: 30 g

Cous Cous: 250 g

Caldo De Pollo: 1 L

Sal y Pimienta: A gusto

Azafrán: 1 Una pizca

Pasas de uva rubias: 30 g

Menta: 6 Hojas

Varios

Cebollin: A gusto

Preparación de la Receta

- Desgrase las pechugas de **pollo** y corte en tiras a lo largo. Condimente con pimienta de ambos lados.
- En un grill caliente rociado con aceite de oliva selle el pollo de ambos lados.
- Condimente con sal y coloque en una placa para horno.
- Lleve al horno precalentado a 180° para terminar la cocción.

Cous cous con guarnición

- Coloque el *azafrán*, dentro del caldo de *pollo*.
- Agregue el caldo de *pollo* al cous cous. Deje que absorba todo el líquido.
- Corte la parte verde del zucchini en cubos pequeños. .
- Pique la *menta*.
- En una sartén caliente tueste los piñones.
- Agregue al cous cous los piñones, las pasas, el zucchini y la *menta*.
- Mezcle y reserve.

Aceite de pimentón

- En un bowl mezcle aceite de oliva extra virgen y *pimentón* dulce en polvo.
- Mezcle y reserve en un bowl.

Presentación

- En el plato con un aro de metal coloque el cous cous, retire el aro de metal, agregue el *pollo*.
- Decore con cebollines secos y rocíe con el aceite de *pimentón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-parrilla>