elGourmet

Pollo en palito

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de pixvae

Pixvae en conserva: 50 g
Pepino: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Tomates cherry: 200 grs.
Aceite De Oliva: 60 cc
Aceto balsámico: 15 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 15 cc
Orégano fresco: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades

Pollo

Jugo de Limón: A gusto
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Comino: A gusto
Pan Pita: 500 g
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Ajo: 4 Dientes
Yogurt Natural: 2 Tazas

Ruedas de piña con ron

Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria
Ron: Cantidad necesaria
Piña: 400 g

Salsa de guayaba y tomate

Vinagre: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar rubia: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc
Cascos de guayaba: 6 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Canela: A gusto
Tomates Perita: 1 Lata
Jengibre: 15 g

Preparación de la Receta

Pollo

- Pique finamente el *ajo* y el *cilantro*.
- Corte las pechugas en trozos regulares.
- En un bowl disponga la carne de **pollo**, el yogurt, el *jugo* de *limón*, el *ajo*, el *cilantro* y mezcle bien.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 20 minutos.
- Atraviese el *pollo* en palillos de madera.
- En el grill caliente con aceite de oliva dore el *pollo* por ambos lados.
- Al finalizar la cocción rocíe con *jugo* de *limón*.
- Caliente el pan en el horno, ábralos por un borde y dentro sirva los palillos de *pollo*.

Salsa de guayaba y tomate

- Pele el *ajo*, corte al medio y retire el brote.
- Pele y pique finamente el *jengibre*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore el *ajo* con el *jengibre*.
- Agregue los tomates, el azúcar, el *vinagre*, los cascos de *guayaba*, canela, sal y pimienta.
- Deje cocinar sobre fuego bajo durante 15 minutos
- Licue y caliente antes de servir.

Ruedas de piña con ron

- Pele la *piña* y corte en rodajas de 1 cm de espesor y luego corte cada una a la mitad.
- En el grill caliente con aceite de oliva dore las piezas de *piña* por ambos lados, espolvoree con azúcar rubia y rocíe *ron* durante sus cocción.

Ensalada de pixvae

- Pique finamente el *ajo*.
- Corte los pixvae y los tomates cherry al medio.
- Corte la *cebolla* en plumas.
- Corte el pepino en fina juliana
- En un bowl combine el *jugo* de *limón*, el aceto balsámico, sal y *ajo* picado.
- Agregue el aceite y mezcle hasta emulsionar.
- Incorpore los pixvae, los tomates, *cebolla*, *orégano*, pepino, pimienta y mezcle bien.

Presentación

- En una fuente sirva los panes con el *pollo* y rocíe con la salsa.
- A un lado sirva la ensalada, las ruedas de *piña* y decore con *orégano* fresco.

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