

# Yakitori

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Pechuga de pollo:** 300 g

**Puerros:** 3 Unidades

**Sake:** Cantidad necesaria

**Cebollas pequeñas:** 200 g

**Pimiento rojo:** 150 g

### Para la salsa

**Caldo De Pollo:** 100 c.c.

**Salsa de soja:** 100 cc

**Togarashi (ají molido japonés):** Cantidad necesaria

**Azúcar:** 2 Cucharada

## Preparación de la Receta

- Cortar el *pollo* en tiras de 3 x 2 cm
- Cortar las cebollas en gajos de tamaño similar a los bocados de *pollo*.
- Cortar bastones de *puerro* de 3 cm de largo y tiras de *pimiento* del mismo tamaño.

### Para la salsa

- Calentar en una olla caldo, salsa de soja, azúcar y dejar reducir hasta que comience a espesar.

### Para el armado

- Con palitos de brochete de bambù armar los yakitori poniendo un bocado de *pollo* doblandolo (como cociendo), un *pimiento* y *puerro*, repetir hasta terminar el palito.
- Realiza Varias intercalando los diferentes vegetales con el *pollo*.
- Cocinar en *plancha* por sus lados hasta *dorar* y cocinar todo.
- Desglasar con *sake*, bañar con la salsa, mezclar y *aderezar* bien con la salsa los brochettes.
- Servir y agregar un poco de salsa aparte y togarashi para poder *condimentar* al comer.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/yakitori-2>