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
Azucar: 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 brochette 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