

# Yakitori (Brochettes)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Salsa yakitori

Salsa de soja japonesa: 200 cc

Mirin: 50 cc

Azucar: 100 grs.

Caldo De Ave: 100 cc

### Varios

Arroz blanco: Cantidad deseada

Togarashi: A gusto

### Yakitori de langostinos

Esparragos: 4 Unidades

Panceta ahumada en fetas: 100 g

Sake: 50 cc

Aceite Neutro: 30 cc

Langostinos: 12 Unidades

### Yakitori de pollo

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Aceite Neutro: 30 cc

Muslos de Pollo: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Sake: 50 cc

## Preparación de la Receta

### Yakitori de pollo

- Deshuese los muslos de *pollo* y retire la piel y excesos de grasa.

- Corte la carne de *pollo* en cubos de 2 cm de lado.
- Corte la *cebolla* de verdeo en trozos regulares.
- Corte el *pimiento* en cubos de 1.5 cm de lado.
- En palillos de brochette intercale 3 trozos de *pollo* con 2 trozos de *morrón* y de *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite dore las brochettes por ambas caras.
- Agregue el *sake* y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore salsa yakitori y deje reducir durante 1 minuto.

## Yakitori de langostinos

- Pele los *langostinos*, retire las patas, la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Retire los extremos de los espárragos y luego corte en trozos parejos.
- Envuelva los trozos de espárragos con la *panceta*.
- En palillos de brochette intercale 3 *langostinos* con 2 trozos de espárragos.
- En una sartén caliente con aceite dore las brochettes por ambas caras.
- Agregue el *sake* y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore salsa yakitori y deje reducir durante 1 minuto.

## Salsa yakitori

- Caliente el caldo con la salsa de soja, el azúcar y el *mirín*.
- Revuelva hasta que el azúcar se disuelva y deje cocinar durante 5 minutos a partir del hervor.

## Presentación

- Sirva las brochettes en una fuente a 45° y rocíe con el fondo de cocción.
- Espolvoree un borde de la fuente con togarashi y decore con hojas de *lechuga* verdes y moradas.
- Acompañe con *arroz* blanco.

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