

Brochetas de pollo

- receta muy fácil -



Ingredientes

- 500 g de pechuga de pollo
- 100 g de panceta
- Medio pimiento verde
- medio pimiento rojo
- 6 tomates tipo Cherry
- Perejil, aceite de oliva
- Pimienta y pizca de sal
- 6 brochetas de madera

Dedicación: 10 minutos

Cocción: 8 minutos

Cantidad : 6 brochetas



- 1** Comenzamos lavando y secando los tomates Cherry. Cortamos en tacos grandes la panceta y los pimientos. Cortamos en tacos grandes la pechuga, espolvoreamos por encima perejil picado, pimienta y pizca de sal, removiendo hasta que quede impregnada toda la pechuga. **Dejamos reposar una hora para que tome sabor.**
- 2 Montaje** de los pinchos o brochetas: Comenzamos pinchando un taco de cada ingrediente intercalándolos entre sí. Un taco de pimiento rojo, pollo, panceta, pollo, pimiento verde, pollo, panceta, pollo pimiento rojo, pollo, panceta, pollo, pimiento verde y finalizamos con un tomate Cherry. Haremos lo mismo con las demás brochetas.
- 3 Asado:** Ponemos a calentar una sartén o plancha con un chorro de aceite de oliva, repartiéndolo por toda la plancha con ayuda de papel de cocina. Cuando la plancha esté bien caliente colocaremos los pinchos. **Cocinaremos unos 2 ó 3 minutos por cada lado**, dándole la vuelta a medida que se vayan cocinando. Intercalaremos los pinchos del centro con los de los bordes para que se asen por igual.
- 4** Retiramos y **servimos** con la guarnición que más nos guste: patatas, arroz, ensalada... o simplemente con un buen pan de leña. Los tomates Cherry se calentarán ligeramente, conservando su frescor...