

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 10/04/2018 11:57

Actualizado: 10/04/2018 11:58

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/brochetas-de-pollo-con-salsa-sakitori.html>

Brochetas de pollo con salsa Yakitori

INGREDIENTES

Carne de pollo troceada para brocheta
Trozos de cebolla
Trozos de pimiento rojo
100 ml de salsa de soja
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de miel
Un poco de sake (optativo)

PREPARACIÓN

Preparar la salsa yakitori mezclando en un cazo pequeño la salsa de soja con el zumo de limón, la miel y el sake removiendo frecuentemente y a fuego muy bajo durante unos diez minutos.

Insertar en pinchos de madera para brochetas trozos de pollo alternándolos con trozos de cebolla.

Regar los pinchos colocados en una fuente con la salsa y dejar que se marinen durante un cuarto de hora, dándoles la vuelta de vez en cuando para que se impregnen bien.

Precalentar el horno al máximo y poner al grill durante unos diez a doce minutos girándoles una o dos veces.

Servir con arroz blanco acompañado y un bol con la salsa yakitori restante.