

# Brochetas de pollo con salsa de curry



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrrt **Recetizador:** gema campos



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- una pechuga de pollo
- una piña natural
- sal
- un yogurt natural
- media cucharadita de curry
- un diente de ajo
- media cucharadita de cilantro o perejil
- Colorante alimenticio
- tomates cherry
- (opcional) de unas gotitas de limón

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos el pollo en dados y salamos. Cortamos la piña en rodajas gruesas, la pelamos y descorazonamos. Cortamos en dados. Hacemos las brochetas intercalando trozos de pollo y de piña y terminando con un tomatito. Freímos en aceite bien caliente dorando por los cuatro lados. Mientras tanto hacemos la salsa para acompañar mezclando el diente de ajo muy picado, el yogurt, el cilantro, el curry, el colorante y unas gotitas de limón. También se le puede añadir un poco de sal, pero está buena sin ella. Sevimos todo rápidamente.

