

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Una opción muy sencilla y deliciosa para una reunión con amigos. Podemos cocinarlas en parrilla o a la plancha.

Ingredientes para 8 personas :

- 2 (1 kg. aprox.) de Pechuga de pollo
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolla
- 1 cdta de Comino molido
- 1 cdta. de Pimienta negra molida
- 1 cdta. de Orégano
- 1 cdta. de Tomillo
- 1 cdta. de Pimentón dulce
- 1 cdta. de Pimentón picante
- Un chorrito de Vinagre
- Aceite de oliva
- 1 cdta. de Sal fin
- 1 cdta. de colorante alimentario (opcional)

Preparación:

Paso 1

Trocear la pechuga en tacos pequeños.

Paso 2

Hacer el adobo en el que dejaremos la pechuga un mínimo de 4 horas, aunque mejor si es un día. Ingredientes para el adobo: 1 cdta de: comino molido, pimienta negra molida, orégano, tomillo, pimentón dulce, pimentón picante, Sal fina. Un chorrito de vinagre Aceite (suficiente para que junto con los condimentos cubra los trozos de pollo) 1 cdta. de colorante alimentario si quieres que quede con color. Esto es opcional.

Paso 3

Pasado el tiempo de adobo del pollo, pasamos a montar las brochetas, necesitaremos los palitos que venden en Mercadona por ejemplo. Troceamos los pimientos y la cebolla en cuadraditos o triángulos.

Paso 4

Ir montando las brochetas: comenzamos insertando en el palito un trozo de pimiento, también terminaremos con pimiento, ya que es más fuerte, y evita que se salgan los trozos del medio. Vamos montando la brocheta alternando entre trozos de pollo y pimiento y cebolla. A nuestro gusto.

Paso 5

Podemos cocinarlas tanto a la brasa, en parrilla, como en una plancha eléctrica, o al sartén, si no tenemos plancha.