

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 PECHUGA DE POLLO
- 1 CALABACIN
- 4 CHAMPIÑONES
- 3 CUCHARADAS de SALSA DE SOJA
- 4 TAZAS de ARROZ BASMATI
- 1 CUCHARADA de SEMILLA DE SESAMO
- 1 RAMITA de PEREJIL
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

**Preparación:**

## Paso 1

CORTA LAS PECHUGAS Y EL CALABACIN EN DADOS LIMPIA LOS CHAMPIÑONES Y CORTALOS POR LA MITAD ENSARTA EN CADA BROCHETA LOS 3 INGREDIENTES ALTERNANDOLOS ASA LAS BROCHETAS DURANTE 3 MINUTOS POR CADA LADO EN UNA PLANCHA BIEN CALIENTE CON UNA CUCHARA DE ACEITE SALPIMIENTA

## Paso 2

CUECE EL ARROZ BASMATI EN UNA CAZUELA CON AGUA Y SAL DURANTE 12 MINUTOS ESCURRELO Y SIRVELO CON LAS BROCHETAS CALIENTES, ALIÑADAS CON LA SALSA DE SOJA Y POLVOREADAS CON SEMILLAS DE SESAMO Y PEREJIL PICADO