Pollo Marinado en Brocheta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetízate



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añadir a la marinada hierbas aromáticas picadas como romero, tomillo y eneldo.

Descripción:
Una forma original y diferente de comer el pollo.

Ingredientes para 4 personas :

- 250gr de Pechuga de Pollo
- Salsa de Soja
- Zumo de limón
- Pimienta
- Sal
- Aceite de Oliva

Preparación:

Paso 1
Se corta la pechuga de pollo en dados, se salpimenta y se pone en un bol a marinar con salsa de soja y zumo de limón. Se deja reposar en la nevera durante unas 5 horas.

Paso 2
Escurrimos el pollo marinado y lo ensartamos en los palitos para formar las brochetas.

Paso 3
En una sarten o parrilla con un poco de aceite cocinamos las brochetas hasta que el pollo esté bien hecho por dentro y dorado por fuera.

Paso 4
Podemos servirlas acompañadas de patatas fritaso con una guarnición de verduras cocidas.