

Creador: Recetízate **Recetizador:** francisco salme



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

Ecurrimos el pollo marinado y lo ensartamos en los palitos para formar las brochetas.

Paso 3

En una sartén 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 servir las brochetas acompañadas de patatas fritas con una guarnición de verduras cocidas.