

# Pollo Marinado en Brocheta



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

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Mari Carmen Her



**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

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