

# Brocheta de pollo en coco y almendras



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

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** Cosmin Iulian C



La cocina de la Pepa

## Descripción:

Delicioso!!

**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de pechugas de pollo cortada a taquicos
- 200 ml de salsa de soja
- 1 diente de ajo
- coco rallado
- 1 huevo batido
- almendra triturada

## Preparación:

### Paso 1

En un recipiente mezclas la salsa de soja con el ajo picadico y echas en él la pechuga de pollo cortada a taquicos. Tienes que dejarlo al menos durante 2 horas allí, para que la carne se marine bien. Después de ese tiempo, lo sacas y escurres. Vas pasando los taquicos de pollo por el coco rallado, el huevo batido y las almendras trituradas. Los insertas en una brocheta y los frías en abundante aceite caliente. Se sirven recién hechas. Es delicioso.