

BROCHETAS DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA TERIYAKI

Consejos

Puedes acompañar las brochetas con una ensalada, arroz, pasta o legumbres.

Ingredientes

Para 2 personas:

- 1 Pechuga de pollo
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolleta

• 100 gr Salsa de soja

• 50 gr Azúcar

• 1 Cucharada de mirin (vino de arroz)

Elaboración

• Para la salsa teriyaki ponemos en un cazo la salsa de soja, el azúcar y el mirin y cocinamos unos minutos. No lo cocinéis demasiado porque al enfriarse espesa mucho.

• Lavamos las verduras y cortamos en trocitos, al igual que la pechuga de pollo.

• En una brocheta insertamos un trozo de pollo, uno de cebolla y uno de pimiento y así repetimos las veces que queramos.

• Pincelamos las brochetas con la salsa teriyaki y cocinamos a la plancha hasta que estén doradas.

