

# POLLO GRILLADO MARINADO EN ESPECIAS



## Ingredientes (4 porciones)

- 2 pechugas de pollo, deshuesada y sin piel
- 1 ½ cdta de aceite de coco, derretido
- 1 ½ cda de vinagre de sidra de manzana
- ½ cdta de sal
- ¼ cdta de pimienta
- 1 cdta de orégano seco
- 1 cdta de albahaca seca
- 1 cdta de paprika o merkén
- 1 cda de romero fresco
- Pizca de pimienta (opcional)

## Preparación

1. Si es a la parrilla, encender el fuego. Si usa una paila para grillar, engrasar con aceite.
2. Colocar el pollo en una bowl o plato no muy profundo y cubrir con aceite y vinagre de sidra de manzana por ambos lados.
3. Por separado mezclar las especias y cubrir las pechugas de pollo por ambos lados.
4. Dejar marinar por al menos 15 minutos (o toda la noche cubierta en el refrigerador).
5. Asar el pollo en la paila para grillar o en la parrilla a fuego medio hasta que este cocido por dentro.
6. Servir caliente con ensalada mixta de verduras.