

BROCHETA SLOUVAKI DE POLLO

Para darle un toque especial a las simples brochetas de pollo, te entrego esta receta mediterránea.

El secreto está en el marinado. Deja el pollo marinando en el refrigerador por al menos 30 minutos para que los sabores y aromas queden impregnados en el pollo.



Ingredientes (4 porciones)

- 4 pollos (pechugas)
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Zumo de limón
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de orégano seco
- Sal
- Pimienta
- Salsa tzatziki vegano

Preparación

1. Cortar las pechugas de pollo en trozos de 2 cm y colocarlos en un bowl junto con el aceite de oliva, jugo de limón, ajo picado fino, orégano, sal y pimienta.
2. Dejar marinar por al menos 30. a 60 minutos.
3. Tomar los pinchos de madera para hacer las brochetas y remojarlos en agua. Esto evitará que se quemen expuestos al calor.
4. Preparar las brochetas con los trozos de pollo marinados.
5. Precalentar la parrilla, plancha eléctrica o sartén a fuego alto y cocinar por 10 minutos, volteando en la medida que se vayan dorando.
6. Servir con salsa tzatziki.