



Brochette de pollo



Elaboración: 50' | Calorías: 323 | Porciones: 4 | Dificultad: Fácil

Ingredientes

Pechuga de pollo 2 unidades (500 g) | **Provençal ALICANTE** 1 cda. | **Cebolla** 2 unidades (240 g) | **Pimiento rojo** 2 unidades (180 g) | **Panceta ahumada** 200 g. | **Ciruelas secas sin carozo** 12 unidades (96 g) | **Sal** 1 pizca | **Pimienta Negra Molida ALICANTE** ¼ cdita. |

Preparación

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Cortá las pechugas de pollo en cubos y pasalos por Provençal Alicante. Cortá la panceta en trozos medianos, aproximadamente del tamaño del pollo.

Pelá las cebollas y cortalas de un tamaño similar a la panceta. Limpiá los pimientos retirándoles las semillas y nervaduras y cortalos como a las cebollas.

Condimentá el pollo con sal y Pimienta Negra Molida Alicante. Armá las brochettes colocando los ingredientes de la siguiente forma: pimiento, cebolla, panceta, pollo, ciruela. Repetí el orden hasta cubrir el palito de brochette, pero dejá unos centímetros en las puntas para poder manipularlos luego.

Una vez preparados todos los brochettes colocalos en una asadera con un poco de aceite y cocinalos en horno a temperatura media durante unos 30 minutos aproximadamente (también podés hacerlos en la parrila, el tiempo de cocción aproximadamente el mismo), se recomienda ir rotándolos para obtener una cocción pareja. Una vez dorada la carne ya estarán listos para servir. (*)

(*) Receta Libre de Gluten, garantizando que todos los ingredientes tengan la certificación sin TACC.

Tips y consejos

Las brochettes son muy utilizadas en muchos países. Solemos decir «vamos a comer unas brochettes»; y como pasa con tantas otras cosas, palabras como brochette, brocheta, son giros de la lengua francesa en nuestro idioma, galicismo que significa «pincho», «ensartado».

Esta receta es muy práctica y versátil, usando diferentes ingredientes podés hacer varias opciones para diferentes gustos (con o sin carne, con queso, champiñones, etc.)