

Ingredientes

- 1 kg de coxinha da asa ou tulipa de frango
- 6 dentes de alho triturado
- Coentro a gosto
- 500 ml de mostarda tradicional
- 1 colher de sopa de sal grosso

Modo de preparo

1. Em um recipiente junte o frango, o alho e sal.
2. Misture bem e por fim adicione a mostarda e o coentro.
3. Deixe descansar de 12 a 24 horas, depois as coloque no espeto com um pequeno espaço entre cada pedaço para evitar que as partes em atrito fiquem cruas.
4. Leve à churrasqueira mantendo em temperatura média virando sempre para evitar que a mostarda queime.