



# Yakitori

## Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo.
- 1 cebolleta.
- 1 cucharada de azúcar.
- 2 cucharadas de sake (50 ml.).
- 3 cucharadas de salsa de soja (100 ml.).
- 3 cucharadas de mirin (50 ml.).
- Pinchos de madera mojados en agua.

## Elaboración:

- Cortar las pechugas a tacos.
- Cortar la cebolleta longitudinalmente a 2,5 cm.
- Colocar de forma alternativa en los pinchos ambos.
- Para hacer la salsa teriyaki: mezclar sake, el mirin, el azúcar y la salsa de soja.
- Untar las brochetas y meter al horno en una bandeja cubierta con papel de plata.
- De vez en cuando ir abriendo el horno, untar de nuevo y darles la vuelta para que se vayan cocinando por todos los lados.
- Sacar del horno una vez cocidos.