

Ingredientes

Pechuga de pollo: 1kg

Yogur griego: 200g

Limón: 1/2 (en zumo)

Pasta de tomate: 1 cda

Vinagre: 50ml

Cebolla: 2 (pequeñas)

Pimiento: 2

Ajo: 3 dientes

Pimentón: 1 cda

Orégano seco: 1 cda

Cilantro seco: 1 cda

Nuez moscada: 1 cda

Aceite: 100ml

Instrucciones

- Cortar el pollo en cubos de bocado
- Juntar todos los ingredientes, menos el pollo, cebolla y pimiento, y triturado hasta integrar todo, utilizando el aceite para emulsionar
- Añadir el pollo a la mezcla y marinar sobre 12h
- Montar las brochetas con el pollo y las verduras y cocinar a la plancha a fuego alto