

## Receta 8



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos\_de\_california



@carozosdecalif

# Brochetas de pollo con salsa de ciruela de California



Entrada o  
plato fuerte



45 min



6 porciones

 *California*



# Brochetas de pollo con salsa de ciruela de California

## Ingredientes

### Brochetas:

- 500 gr de pechuga de pollo deshuesada sin piel

### Marinada:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- El jugo de medio limón
- 1 pizca de comino
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Sal y pimienta
- Palillos para brocheta chicos

### Salsa

- 500 gr de ciruelas
- ½ taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 raja de canela de 5 cm
- 2 cucharadas de vinagre
- Sal y pimienta

## Pasos

1. Corta el pollo en cubos de 4 cm, insértalos en las brochetas, colócalas en una fuente. Muele los ingredientes de la marinada en una licuadora y viértelos sobre el pollo. Refrigera.
2. Para la salsa: Coloca todos los ingredientes en una cacerola y deja cocer a fuego bajo, con tapa, alrededor de 25 minutos. Destapa durante los últimos 5 minutos. Una vez que las ciruelas estén suaves, añade hasta ½ taza de agua si se requiere. Una vez que las ciruelas estén suaves, retira del fuego y deja enfriar.
3. Deshuesa las ciruelas de California, retira la canela y el ajo. Muele en la licuadora hasta obtener una textura tersa. Rectifica la sazón.
4. Asa las brochetas en una plancha caliente, cuida que no se reseque el pollo. Sirve con la salsa por encima y acompáñalas con arroz blanco.

## Consejos

Puedes servirlo caliente o a temperatura ambiente, empacado en un recipiente hermético como refrigerio escolar. Otra opción es ofrecerlo como entrante en una comida.