

Receta 1



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Brochetas de pollo con salsa pico de pato de California.



Entrada o
plato fuerte



45 min



6 porciones

California



Brochetas de pollo con salsa pico de pato de California.

Ingredientes

- 1 kg de pechuga de pollo deshuesada sin piel, cortada en cubos

Marinada

- 2 dientes de ajo, jugo de 2 limones, 3 cucharadas de aceite de oliva, 3 cucharadas de salsa de soya y 10 granos de pimienta negra

Pico de Pato / Salsa de frutas

- 1 durazno, 3 nectarinas grandes y 4 ciruelas de California deshuesadas y cortadas a la mitad.
- 3 cucharadas de cebolla picada.
- 1/3 de taza de hojas de cilantro, picadas toscamente.
- 2 a 4 chiles jalapeños picados.

- 1 cucharada de aceite de oliva virgen.
- 1 cucharadita de vinagre de vino tinto.
- Sal de mar.

Pasos

1. Ensarta los cubos de pollo en brochetas. Coloca todos los ingredientes de la marinada en una licuadora, muele y distribuye sobre el pollo. Cubre y refrigera, marina durante una hora.
2. Para la salsa corta las frutas en cubos de 1 cm, mézclalas con el resto de los ingredientes. Deja reposar durante 30 minutos para que se amalgamen los sabores.
3. Asa las brochetas sobre una plancha caliente o sobre una parrilla al carbón durante 8 minutos volteándolas, cuida que no se sobre cuezan.
4. Acompádalas en platones, acompaña con la salsa.

