

Receta de Brochetas de Pollo al Estilo Japonés

01 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Brochetas de Pollo al Estilo Japonés**, es un clásico que siempre queda bien y sobre todo son muy fáciles de preparar y el resultado es exquisito, espero que os gusten.

Ingredientes

- Magro de pechuga de pollo (una o dos)
- Semillas de sésamo (50/60 grs)
- Miel (50/60 grs)
- Salsa de soja (50 ml)
- Aceite de oliva (una cucharada)
- Jengibre (fresco o molido)
- Sal
- Palitos para brochetas

Modo de Preparación

1. Empezar preparando una Marinada
2. En un bol poner la miel, la salsa de soja, la cucharada de Aceite, el Jengibre y la Sal
3. Remover bien para mezclar los sabores
4. Trocear la pechuga de pollo en bocados y los pincharlo en los Palitos de Brochetas
5. Después ponerlos a marinar por una hora a temperatura ambiente
6. Retíralos y rebozar bien con las semillas de sésamo, hasta cubrir completamente
7. Se pueden cocinar a la Plancha o a la Parrilla.
8. Pintar de vez en cuando con la Marinada, con cuidado de no quitar las Semillas
9. Un truco es mojar los palitos antes de usar, se retira la carne con mas facilidad
10. Servir las brochetas calientes y....buen provecho!!!