

Receta de Brochetas de Pollo con Verduras

28 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estas **Brochetas de Pollo con Verduras**, originales y fáciles de preparar son perfectas para compartir con la familia o amigos y si tenéis invitados podéis sorprenderles y quedarán encantados.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres)
- Tomates (dos)
- Beicon (una o dos lonchas)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Calabacín (opcional)
- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Sal y Pimienta
- Zumo de limón

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas en tacos pequeños
2. Preparar una mezcla con zumo de limón, ajos picados, sal y pimienta
3. Introducir los tacos de pollo y dejar macerar una o dos horas
4. Trocear las verduras en lonchas y el beicon en taquitos y pasarlos por la sartén unos minutos, dejar enfriar un poco
5. Insertar en un palillo de brochetas alternativamente tacos de pollo, tomate, beicon, pimiento rojo, pimiento verde, Calabacín
6. Cocinar las brochetas a la plancha, a la parrilla o al horno, hasta que queden doraditas y crujientes
7. Acompañar las brochetas con una salsa barbacoa o una ensalada de lechuga o de pasta y....buen provecho!!!