

Receta de Brochetas de Pollo con Patatas Panaderas

30 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy víspera de fiesta os dejo esta riquísima receta que hará las delicias de toda la familia, es muy fácil de preparar y muy apropiada para comidas o cenas familiares, espero que os guste.

Ingredientes

- Magro de pollo troceado (medio o un kg)
- Patatas (dos o tres)
- Cebolla (una pequeña)
- Perejil picado
- Pimienta negra
- Comino
- Pimentón dulce
- Canela (opcional)
- Nuez moscada
- Zumo de limón (medio limón)
- Aceite de oliva
- Sal
- Especias ras el Hanout (opcional)

Modo de Preparación

1. Preparar el adobo para el pollo, en un bol mezclar media cucharadita de cada una de las especias
2. Echar una cucharada sopera de aceite, perejil picado y el zumo de medio limon y remover bien todo
3. Poner la carne en el adobo preparado añadiendo un poco de sal y dejarlo macerar unas horas
4. Pelar las patatas y partirlas en rodajas, trocear la cebolla en juliana y refreír a fuego lento en aceite de oliva junto con las patatas, añadir un poco de sal
5. Cuando el pollo esté bien macerado, pincharlo en brochetas de madera
6. Poner a calentar la plancha, barbacoa o sartén e ir haciendo las brochetas hasta que estén doradas por ambos lados
7. Servir acompañadas de las patatas panaderas y....buen provecho!!!

Brochetas de Pollo con Patatas Panaderas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

Brochetas de Pollo con Patatas Panaderas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
