

Receta de Brochetas de Pollo al Tandoori

28 Mayo 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que preparé el otro día en casa y nos encantó el rico sabor que le dan al pollo esta preparación de especias procedentes de la India, no quedan picantes sino con un sabor suave y sutil, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Pechuga de pollo troceada (sobre un kg según comensales)
- Especias Tandoori
- Sal
- Miel
- Aceite de oliva
- Palitos para brochetas

Modo de Preparación

1. En un bol o fuente honda, poner aceite de oliva suficiente para la cantidad de carne
2. Añadir una o dos cucharadas de especias tandoori
3. Echar un poco de miel y mezclar bien
4. Añadir la carne de pollo troceada con un poco de sal y mezclar
5. Dejar macerando unas horas
6. Refreír un poco la carne en una sartén con un poquito de aceite
7. Montar las brochetas, la carne quedará roja por fuera y blanca por dentro, os gustará
8. Servir calientes y....buen provecho!!!