



BROCHETAS DE POLLO CARIBEÑAS

4 porciones

Ingredientes:

- 7 cucharadas de aceite
- 3 dientes de ajo
- ¼ de cebolla
- 1 chile serrano
- ½ cucharadita de tomillo seco
- ¼ de cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 cucharadita de jengibre fresco
- ½ taza de jugo de naranja
- 3 cucharadas de miel de abeja
- 4 limones, sólo el jugo
- Sal y pimienta, al gusto
- 500 g de pechuga de pollo, cortada en cubos
- ½ taza de piña natural, cortada en triángulos
- ½ pimiento morrón rojo, cortado en cubos
- ½ pimiento morrón verde, cortado en cubos
- Palillos para brocheta

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Licua 3 cucharadas del aceite con el ajo, la cebolla, el chile, el tomillo, la pimienta y el jengibre hasta incorporar por completo. En un tazón vierte lo que licuaste y mezcla con el jugo de naranja, la miel, el jugo de limón y sazona al gusto. Salpimenta el pollo y marina con la mezcla anterior en refrigeración durante 30 minutos.
2. En cada palillo incarta un trozo de piña, un pimiento rojo, un cubo de pollo, un trozo de pimiento y alterna hasta terminar con un trozo de piña, repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes. En una sartén caliente el resto del aceite y fríe las brochetas por ambos lados hasta que doren ligeramente y estén bien cocidas.
3. Sirve y ofrece bañando con el resto de la marinada.



Tiempo de Preparación: 25 min.

Tiempo de Horneado: 25 min

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****