



BROCHETAS DE POLLO Y CAMARÓN

Porciones 6

Ingredientes

- Marinada:
 - 2 chiles pasilla, sin semillas y remojados en agua caliente
 - 2 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
 - 2 chiles ancho, sin semillas y remojados en agua caliente
 - 1 taza de aceite de oliva
 - 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

- Brochetas:
 - Sal y pimienta, al gusto
 - 1 kg de pechuga de pollo, cortada en cubos
 - 12 camarones U12, limpios
 - 2 pimientos rojos, cortados en cuadros
 - 2 pimientos verdes, cortados en cuadros
 - 2 pimientos amarillos, cortados en cuadros
 - 1 cebolla mediana, cortada en cuadros
 - Palillos de madera para brocheta

Preparación:

Horno Precalentado a 180°C

1. Para la marinación, licúa los tres tipos de chile con el aceite y el consomé de pollo, hasta formar una pasta ligeramente espesa reserva.
2. Para las brochetas, fórmalas insertando en los palillos el pollo, los camarones y el resto de los ingredientes. Marínalas en la salsa anterior durante 30 minutos.
3. Colócalas en una charola y hornéalas durante 25 minutos o hasta que estén doradas y cocidas.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 minutos

TIEMPO DE HORNEADO:HORNEADO: 25 minutos

DIFICULTAD: Fácil