



## Consejo del chef

Emplata estos deliciosos pinchos morunos de pollo y verduras y acompáñalos con la salsa de yogur.

## Raciones para 6

2 Pechugas de pollo  
1 Pimiento verde  
1 Pimiento amarillo  
1 Calabacín  
140 gr Tomates cherry  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
Sal  
Pimienta  
Comino  
0.5 Pimentón  
2 gr Hierbabuena  
3 gr Cebollino  
2 Yogures griegos  
0.5 Lima  
Sal  
Pimienta

- 1 Para la salsa de yogur: picar finamente el pepino, la hierbabuena y el cebollino y mezclar con el yogur, el zumo de media lima, sal y pimienta. Reservar.
- 2 Para los pinchos: cortar la pechuga de pollo, el pimiento rojo y el amarillo en dados, y partir el calabacín en medias lunas. Montar las brochetas alternando los ingredientes anteriores y los tomates cherry al gusto.
- 3 Preparar un aliño mezclando el aceite con la sal y las especias y pincelar las brochetas. Mientras, precalentar el horno en función SteakMaster y en el modo manual.
- 4 Una vez precalentado, cocinar durante 5 minutos, girar y cocinar durante 2 minutos más.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pinchos-morunos-de-pollo-y-verduras/>

