



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/>

