Pinchos morunos de pollo y verduras



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/