



## Consejo del chef

Emplatar una base de arroz, colocar unas pocas brochetas encima y decorar con la parte verde de la cebolleta laminada, chiles también laminados y semillas de sésamo tostado.

## Raciones para 2

**500 gr** Contramuslos de pollo  
**150 ml** Zumo de naranja  
**100 gr** Salsa teriyaki  
**2** Cucharaditas de miel  
**1** Cucharada de aceite de sésamo  
  
**200 gr** Arroz basmati  
Agua  
Sal  
**10 gr** Jengibre fresco  
Medio limón  
Parte verde de la cebolleta  
Chiles dulces o picantes

- 1** Para el pollo, cortar los contramuslos en dados y preparar unas brochetas.
- 2** En un bol aparte, mezclar el resto de ingredientes y colocar en un recipiente amplio. Introducir las brochetas y marinar durante toda la noche.
- 3** Para el acompañamiento, lavar el arroz basmati y cocer el tiempo que indique el envase en abundante agua con sal, jengibre laminado y medio limón. Escurrir y reservar.
- 4** Calentar el TeppanYaki con un poco de aceite y marcar las brochetas por ambos lados. Pincelar con un poco de salsa y volver a cocinar hasta que el pollo esté jugoso.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/brochetas-de-pollo-teriyaki/>

