



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/>

