



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/>

COOKING
LOVERS 