Brochetas de pollo teriyaki



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/