Brochetas de seitán estilo kebab al grill



Consejo del chef

Montamos las brochetas y servimos con pan pita también al grill, rúcula fresca y salsa de yogur y pepino.

Raciones para

- ❏ **1** Bloque de Seitán
- ❏ **2** Cucharada de aceite de oliva
- ❏ **2** Cucharada de salsa de soja
- ❏ **1** Cucharada de salsa barbacoa
- ❏ **1** Cucharada de pimentón
- ❏ **1** Cucharadita de ajo en polvo
- ❏ **1** Cucharadita de cebolla en polvo
- ❏ **1** Cucharadita de comino
- ❏ **1** Cucharadita de sal
- ❏ **50 gr** Yogur vegetal sin edulcorar
- ❏ Medio diente de ajo
- ❏ **1** Cucharadita de trocitos de pepino
- ❏ **1** Cucharadita de perejil fresco picado
- ❏ Cucharada de aceite de oliva virgen extra
- ❏ Pizca de sal

1. Cortamos el bloque de seitán en trozos de tamaño similar para servir como brochetas (si lo prefieres puedes cortar láminas muy finitas y rellenar el pan estilo ‘carne mechada’).
2. En un cuenco prepraramos un aliño con las salsas, el aceite de oliva y todas las especias
3. Introducimos los trozos de seitán en el cuenco y maceramos durante 30 minutos para que se integren los sabores.
4. Colocamos los trozos macerados en el grill y cocinamos hasta que estén dorados.
5. Para hacer la salsa de yogur mezclamos todos los ingredientes en un cuenco y listo.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/brochetas-de-seitan-estilo-kebab-al-grill/