



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 preparamos 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/>

