

Brocheta de pollo con salsa japonesa

Yakitori

COOKING
LOVERS TEMA



Consejo del chef

Servir acompañadas de la salsa, unas rodajas de lima y decorar con semillas de sésamo y tallo de cebolleta laminado.

Raciones para 2

Para la salsa:

Aceite de oliva

3 Dientes de ajo

1 Pera

2 Cucharadas de azúcar
moreno

1 Cucharada de aceite de
sésamo

1 Cucharada de pasta de
pimiento coreano

2 gr Jengibre fresco

80 ml Salsa de soja

Pimienta

Para las brochetas y
decoración:

2 Solomillos de cerdo

Sal

Pimienta

2 Pimientos rojos

2 Pimientos verdes

2 Pimientos amarillos

Aceite de oliva virgen extra

Semillas de sésamo

Tallo de cebolleta

1 Lima

- 1** Para la salsa, picar finamente los dientes de ajo y pelar la pera. Cocinar el ajo con un poco de aceite en un cazo en el fuego auxiliar de la barbacoa.
- 2** Una vez cocinados, añadir la pera rallada , el azúcar y caramelizar.
- 3** En ese momento, incorporar el resto de ingredientes y dejar al fuego durante 5 minutos para que reduzca y se espese.
- 4** Mientras, preparar las brochetas: limpiar y cortar los solomillos y los pimientos en dados grandes, de tamaños similares para que se cocinen por igual.
- 5** Salpimentar la carne y pinchar en palos de brocheta metálicos, intercalando la misma con los pimientos, engrasar con aceite y cocinar a fuego fuerte en la barbacoa por todos los lados hasta cocinar por completo.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/brocheta-de-pollo-con-salsa-japonesa-yakitori/>

