

# Brocheta de pollo con salsa japonesa

## Yakitori

coOKING  
LOVERS TEKA



### 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/>

