

## ENTRADAS

### BROCHETAS DE POLLO INDIO



#### Ingredientes:

- 3 o 4 pechugas de pollo
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de cúrcuma
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de cardamomo
- ½ cucharadita de canela
- Pimienta
- Ají en polvo
- 1 yogurt natural
- Jugo de 1 limón
- 4 cucharadas de soya
- 1 cucharada de jengibre natural
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Caldo de pollo

#### Preparación:

Cortar 3 o 4 pechugas de pollo en cubos del tamaño de un dado.

Poner en la procesadora 1 cucharadita de curry, 1 cucharadita de cúrcuma, 1/2 cucharadita de comino, 1/2 cucharadita de cardamomo, 1/2 cucharadita de canela, pimienta, ají en polvo o el que más te guste si te gusta picante, 1 yogurt natural, 1 jugo de un limón, 4 cucharadas de soya, 1 cucharadita de jengibre natural más 1/4 de cebolla y 1 diente de ajo (optativo). Procesar y hacer una pasta homogénea. Mezclar el pollo cortado en cubos con la pasta y llevar al refrigerador por una hora o más, puede ser toda la noche.



Poner los cubos de pollo marinado insertados en palos de bambú medianos.

Calentar aceite de oliva en un sartén y cuando esté caliente poner las brochetas ordenadas para que todas topen el fondo del sartén. Cocinar a fuego fuerte para que se doren. Agregar la salsa de la marinada. Cuando estén doradas agregar agua o caldo de pollo para que terminen de cocinarse.

☞ *Puedes usar pavo en vez de pollo*

☞ *Puedes marinar toda la noche el pollo*

☞ *Un Tip que te puede servir es remojar los palitos en agua por 15 o 20 minutos para humedecerlos. Así no se van a quemar*

☞ *Usa palitos medianos para que quepan dentro del sartén.*

