MARÍA



Brochetas de pollo

30min 4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Contramuslos
- Pimiento verde
- Cebolla
- Sal
- Pimienta
- Pimentón
- Ajo-cebolla en polvo
- Aove
- Ensalada

Elaboración

1. Poner a remojo los palos de brocheta para que no se quemen en el horno
2. Lavar las patatas, cortarlas por la mitad y ponerlas a cocer unos 10 minutos
3. Echar los trozos de contramuslo en un bol, aderezar con las especias y remover
4. Colocar las patatas en una bandeja con un chorrito de aove y una pizca de sal
5. Ir montando las brochetas: pollo, pimiento y cebolla, pollo, pimiento, pollo, cebolla, pollo, pimiento
6. Colocar las brochetas encima de las patatas y hornear a 195° durante 15 minutos, dar la vuelta y poner a 210° otros 12 minutos
7. Emplatar la ensalada, las brochetas y los trozos de patata con el jugo de las brochetas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy