

BROCHETAS DE POLLO

Rinde: Para 6 personas

INGREDIENTES:

- 1 pechuga cortada en cubos
- ½ cebolla morada, cortada en cuadros medianos
- ½ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 10 jitomates cherry cortados en cuatro
- 1 taza de arándanos

Para la salsa de arándano:

- ½ taza arándanos deshidratados
- ¼ taza salsa de soya
- ¼ taza aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de ajonjolí
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

- Pon en la licuadora media cebolla morada, el ajo, dos cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.
- Marina la pechuga en esta mezcla y refrigera dos horas.
- Fríe ligeramente los cubos de pechuga.
- Para hacer las brochetas, alterna el pollo, los jitomates, la cebolla en cuadros y los arándanos.
- Asa las brochetas en sartén o parrilla.
- Ya doradas, sirve con el aderezo de arándanos y ajonjolí.