

Pinchos de pollo al limón



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 1hrs. 15min ,

Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1hrs. 40min , Número de porciones: **6**

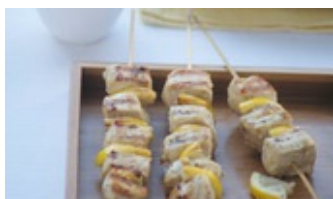
0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pinchos-de-pollo-al-limon>

Preparación

Cortar la pechuga en cubos de 3 cm. y condimentarla con pimienta negra y el jugo de un limón. Deja marinar los trozos de pechuga por 30 minutos en la heladera. En un bol, mezclar el jengibre rallado, los ajos picados, el comino y el pimiento verde. Frotar los trozos de pollo con esta mezcla y dejar marinar por 1 hora más a temperatura ambiente. Cortar en trozos pequeños los limones restantes, armar los pinchos insertando alternadamente los dados de pollo con los trozos de limón. Cocinarlos en la plancha o el horno a fuego moderado hasta que estén dorados de cada lado. Disfrute con una ensalada a elección! Fuente: Recetas Natura



Ingredientes

- ✓ 2 Pechugas de pollo
- ✓ 3 Limones
- ✓ 1 cucharada/s Jengibre fresco rallado
- ✓ 2 diente/s Ajo picados finos
- ✓ 1/2 cucharadita/s Comino molido
- ✓ 1 Pimiento verde grande
- ✓ 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Visitas