

# Pinchos de pollo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Cortar la carne del pollo en trozos de unos 2 centímetros. Macerar la carne durante 30 minutos con el cilantro, cúrcuma, pimienta, salsa de soja y sal. Ensartar los trozos de pollo, en pinchos bien de bambú o metálicos. Pintar los pinchos con la leche de coco justamente antes de ponerlos en las brasas de carbón vegetal. Durante el braseado pintarlas con el aceite.

## Ingredientes

- 1 Pollo grande
- 1 cucharadita/s Cúrcuma
- 1/2 cucharadita/s Pimienta recién molida
- 1 cucharada/s Salsa de soja
- 1 poco Sal
- 4 cucharada/s Leche de coco
- 3 cucharada/s Aceite de girasol
- 4 cucharada/s Cilantro

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Snacks

