

# Trenzas de pollo a la parilla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/trenzas-de-pollo-a-la-parilla>

## Preparación

Corte las pechugas de pollo para obtener una tira larga y delgada y córtelas en tercios, pero no hasta el final. También corte las rebanadas de tocino en tercios (no hasta el final). Coloque el tocino sobre la carne y teje ambos en una trenza. Fortalece la trenza con palillos de dientes al principio y al final. Salpimente las trenzas terminadas y rocíe ligeramente con jugo de limón.

Pique finamente todas las hierbas y mézclelas con el aceite, agrega las especias de filete de Texas. Ponga las trenzas en la marinada resultante y envuelva bien la marinada por todos los lados. Déjelo reposar en frío durante al menos dos horas, preferiblemente durante la noche.

Al día siguiente cocine hasta que estén dorados en una parrilla caliente.

Sirve con pan, verduras frescas y una copa de vino blanco.

## Ingredientes

- 4 unidad/es Pechuga de pollo
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Orégano
- 1 poco Levístico
- 1 poco Satureja
- 4 rebanada/s Tocino - Panceta
- 1 poco especias Texas
- 1 poco Jugo de limón

## Categorías

Cumpleaños, Checa, Verano, Todo el año, Carne, Familia, Plato Principal

