



## BROCHETAS DE CERDO Y POLLO MARINADAS

### Ingredientes:

#### *Para la marinada:*

- ½ cebolla, en trozos
- 1 diente de ajo
- 8 chiles guajillos, desvenados y sin semillas
- 5 jitomates, en cuartos
- 1 ½ tazas de caldo de pollo (375 ml)
- 100 g de pasta de achiote
- ½ taza de jugo de naranja (125 ml)
- ¼ de taza de jugo de limón (65 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite

#### *Para las brochetas:*

- 600 g de carne de cerdo, en cubos
- 1 ½ pzas de pechugas de pollo, en cubos
- 2 piezas de cebolla morada, en cubos
- 4 pimienta morrón verde, en cubos
- 4 pimienta morrón, amarillo, en cubos
- Palillos para brochetas, cantidad necesaria
- Sal y pimienta, al gusto

### Procedimiento:

1. Para la marinada, licúa la cebolla, el ajo, los chiles, los jitomates, el caldo de pollo, el achiote, los jugos y sazona con el consomé. Calienta el aceite y fríe la salsa, deja cocinar por 5 minutos o hasta que esté cocido.
2. Para las brochetas, introduce la carne de cerdo alternando con cada una de las verduras en los palillos para dar forma a las brochetas y salpimenta ligeramente. Repite el procedimiento con el pollo hasta terminar con los ingredientes, colócalas en un refractario. Báñalas con la marinada y déjalas reposar durante una hora.
3. Ásalas en una parrilla, hasta que estén cocidas y doradas. Ofrece.

---

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4