

BROCHETAS DE POLLO AGRIDULCE

Ingredientes:

- 500 g de pechuga de pollo, cortadas en cubos
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Palillos para brocheta
- 1 pimiento rojo, picado en cuadros y asado
- 1 pimiento verde, picado en cuadros y asado
- Sal y pimienta, al gusto

Para la salsa:

- 1 taza de jugo de piña (250ml)
- 1 taza de cátsup (250 ml)
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- ¼ taza de azúcar

Procedimiento:

1. Para las brochetas, mezcla la pechuga con el huevo, retira y revuelca sobre la harina previamente mezclada con el polvo para hornear fríe en aceite caliente y escurre en papel absorbente.
2. Forma las brochetas alternando, pollo, pimiento rojo y pimiento verde. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes.
3. Para la salsa, calienta el jugo de piña con la cátsup, el vinagre y el azúcar, deja en el fuego hasta que reduzca a la mitad.
4. Ofrece las brochetas bañadas con la salsa.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

