



## KEBABS DE POLLO

### Ingredientes:

- 250 gr de carne molida de pollo
- 2 cucharadas de cebolla picada finamente
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1 cucharadita de consomé: de pollo en polvo
- 2 cucharaditas de menta picada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 200 gr de queso panela bajo en grasa en cubos
- 32 piezas de jitomates cherry
- 1 taza de yogurt natural sin azúcar
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 2 cucharaditas de menta picada
- 1 cucharadita de consomé: de pollo en polvo

### Procedimiento:

1. Mezcla la carne molida de pollo con la cebolla, el ajo, el consomé: y la menta. Forma 32 mini albóndigas.
2. En una sartén caliente con aceite de oliva, sella las mini albóndigas de pollo. Cuando estén doradas de forma uniforme, tapa y cocina a fuego bajo por 5 minutos. Retira del fuego y reserva.
3. Para formar las brochetas, inserta un jitomate cherry, seguido de una mini albóndiga, un cubo de queso, una mini albóndiga y por último, un jitomate cherry.
4. Para el aderezo, mezcla el yogurt con el jugo de limón, la menta picada y el consomé.
5. Sirve las brochetas acompañadas del aderezo de yogurt.

**Tiempo de preparación:**

25 Minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**