KIKKOMAN®

Alitas de pollo a la pimienta en barbacoa

Tiempo total **215 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **180 Mins.** Tiempo de marinado **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3612 kJ / 864 Kcal

Grasas: **49,3 g** Proteínas: **49,5 g**
Carbohidratos: **49,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

2 kg	de alitas de pollo
	Sal
Salsa para marinar:	
1	lima orgánica
1	diente de ajo
6 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja fermenetada naturalmente de sabor suave
2 cucharadas	de aceite de sésamo
2 cucharadas	de aceite de oliva
	Pimienta recién molida
	Pimentón (suave)
	Chile en polvo
Para el cuscús de vegetales y el yogurt picante:	
200 g	de cuscús
2	ramitas pequeñas de romero
1	berenjena
1	calabacín
300 g	de tomates cherry
1	cebolla
3,5 cucharadas	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con ajos tostado
3 cucharadas	de aceite de oliva
	Pimienta recién molida
250 g	de yogurt natural

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cueza las alitas de pollo en una olla con agua hirviendo y sal durante 20 minutos aproximadamente. Escurra y deje enfriar un poco. Prepare la salsa para marinar lavando la lima bajo el chorro de agua caliente y después seque mediante ligeras palmaditas. Ralle parte de la corteza, corte la lima por la mitad y exprima para obtener el zumo. Pele el ajo y córtelo en pedacitos pequeños. En un bol, mezcle el zumo de lima, la ralladura de la corteza, la salsa de soja, el aceite de sésamo, el aceite de oliva, el ajo, la pimienta, el pimentón y el chile en polvo. Unte las alitas de pollo con la salsa para marinar y ponga en la nevera durante 2 o 3 horas, hasta que vaya a encender el asador.

Pasos 2

Prepare el cuscús conforme a las instrucciones del paquete. Lave el romero. Lave la berenjena, el calabacín y los tomates. Corte los extremos de la berenjena y del calabacín y corte la carne en cuadraditos. Pele la cebolla y corte en tiras. Mezcle con la salsa Teriyaki, el aceite y la pimienta y agregue la berenjena, el calabacín, los tomates, la cebolla y el romero y agite para que se mezcle.

Pasos 3

Para preparar el aderezo, mezcle el yogurt y la salsa kétchup y sazone a su gusto con el chile en

3 cucharadas	de salsa kétchup
	Chile en polvo
1,5 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

polvo y la salsa de soja.

Pasos 4

Cocine las alitas de pollo en la barbacoa por aprox. 10-20 minutos y los vegetales por aprox. 10-15 minutos (cierre la tapa, si es que su asador cuenta con ella). Arregle el cuscús y los vegetales de forma decorativa en un plato y condimente con el chile y el yogurt. Sirva como guarnición de las alitas de pollo.

Pasos 5