

# Brocheta de hígado de pollo a la parrilla

Tiempo total **15 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**513 kJ / 122 Kcal**

Grasas: **4,1 g** Proteínas: **14 g**  
Carbohidratos: **6,9 g**

## INGREDIENTES

4 porciones

**240 g** de hígado de pollo  
**6** Kikkoman Salsa Yakitori -  
**cucharadas** Salsa Ideal Para el  
Glaseado y Marinado  
**4** Kikkoman Salsa de Soja  
**cucharadas** dulce  
**o Salsa para las brochetas de pollo:**  
**1 cucharada** de miel  
**2** de vino tinto  
**cucharadas**  
**2,5** Kikkoman Salsa de Soja  
**cucharadas** naturalmente  
fermentada  
**0,5** de aceite vegetal  
**cucharada**  
**0,5** de Sansho (o de pimienta  
**cucharada** blanca)

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

1. Quitar las venas y los coágulos del hígado de pollo, lavarlo, secarlo, cortar en trozos de 15 g aprox. y ensartar en las brochetas. Calentar aceite vegetal en una sartén y cocinar las brochetas de pollo a fuego medio aprox. 3 minutos con tapa. Girar las brochetas y cocinar aprox. otro minuto. Colocar las brochetas en un plato y reservar manteniendo el calor. Ecurrir el aceite restante de la sartén. Añadir y calentar la Salsa Yakitori (o Salsa de soja dulce Kikkoman). Colocar de nuevo las brochetas y mover hasta que se cubran completamente de salsa. Colocar las brochetas en un plato, espolvorear con Sansho (o pimienta blanca) y servir.

### Pasos 2

Preparación sin Salsa Yakitori Kikkoman (o Salsa de soja dulce):

1. La preparación de las brochetas es idéntica hasta el cocinado. Ecurrir el aceite restante de la sartén. Añadir miel y vino tinto y, dejar cocer hasta que la miel se disuelva. Introducir la salsa de soja y llevar a ebullición hasta que esta se espese con facilidad.
2. Colocar de nuevo las brochetas y mover hasta que se cubran completamente de salsa.

3. Colocar las brochetas en un plato, espolvorear con Sansho (o pimienta blanca) y servir.