

# Brocheta de pollo y cebolleta a la parrilla

Tiempo total **20 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**501 kJ / 119 Kcal**

Grasas: **4,6 g** Proteínas: **11,6 g**  
Carbohidratos: **7,4 g**

## INGREDIENTES

4 porciones

**200 g** de pollo sin hueso (p. ej. muslo o pechuga)  
**1** cebolla tierna  
**6** Kikkoman Salsa Yakitori -  
**cucharadas** Salsa Ideal Para el  
Glaseado y Marinado  
**0:**  
**4** Kikkoman Salsa de Soja  
**cucharadas** dulce  
**o Salsa para brochetas de pollo y**  
**cebollita:**  
**2** de azúcar moreno  
**cucharadas**  
**2,5** de agua  
**cucharadas**  
**2,5** Kikkoman Salsa de Soja  
**cucharadas** naturalmente  
fermentada  
**0,5** de aceite vegetal  
**cucharada**  
**0,5** de Shichimi (o chili)  
**cucharadita**

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Cortar el pollo en trozos de 15 g. Limpiar la cebolleta, lavar y cortar en tiras de 3 cm de largo.

### Pasos 2

Ensartar en la brocheta en este orden: pollo → cebolleta → pollo → cebolleta → pollo (situar la piel de pollo hacia arriba).

### Pasos 3

Calentar el aceite vegetal en una sartén y cocinar las brochetas con la piel hacia abajo 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.

### Pasos 4

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.

### Pasos 5

Colocar las brochetas en un plato, espolvorear con Shichimi (o chili) y servir.

### Pasos 6

Preparación sin Salsa Yakitori Kikkoman (o Salsa de

soja dulce):

La preparación de las brochetas es idéntica hasta el cocinado. Escurrir el aceite restante de la sartén. Añadir el azúcar moreno y el agua y dejar cocer hasta que el azúcar se disuelva. Introducir la salsa de soja y llevar a ebullición hasta que esta se espese con facilidad.

Colocar de nuevo las brochetas y mover hasta que se cubran completamente de salsa.

Colocar las brochetas en un plato, espolvorear con Shichimi (o chili) y servir.