

# Brochetas de pollo teriyaki a la parrilla

Tiempo total **95 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** Tiempo de marinado

## INGREDIENTES

2 porciones

- 300 g** de carne de pollo deshuesada (vea la sección de consejos)
- 6 cucharadas** [Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado](#)
- 400 g** de pepino, pelado
- 1** guindilla roja suave, cortada en aros (o 1 pimiento picante suave)
- 2** ramitas de menta, solo las hojas
- 2 cucharadas** [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi \(125ml\)](#)
- 3 cucharadas** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
- 2 cucharadas** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)
- 1** lima, cortada en 8 gajos
- 3** cebolletas, cortadas en aros
- 1 cucharada** de semillas de sésamo tostadas

**Adicional:**

varillas para brochetas

## PREPARACIÓN

**Pasos 1**

**300 g** de carne de pollo deshuesada (vea la sección de consejos) - **3 cucharadas** [Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado](#)  
Corte el pollo en dados de 2 cm y déjelo marinar en la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman al menos 1 hora.

**Pasos 2**

**400 g** de pepino, pelado - **1** guindilla roja suave, cortada en aros (o 1 pimiento picante suave) - **2** ramitas de menta, solo las hojas - **2 cucharadas** [Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi \(125ml\)](#) **3 cucharadas** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#) **2 cucharadas** [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)  
Corte el pepino en cuartos a lo largo y retire las semillas. Corte los cuartos en rodajas en diagonal. Marine con la guindilla, la menta, el Sazonador para arroz de sushi Kikkoman, la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman.

**Pasos 3**

**Adicional:**

**3 cucharadas** [Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado](#) - varillas para brochetas  
Ensarte el pollo en las brochetas y cocínelo a fuego medio en la parrilla o en una sartén grill durante unos 12 minutos, dándoles la vuelta con regularidad. Píntelas con la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman y cocínelas 3 minutos más, pincelando de vez en cuando.

**Pasos 4**

**1** lima, cortada en 8 gajos - **3** cebolletas, cortadas

en aros - **1 cucharada** de semillas de sésamo  
tostadas

Sirva las brochetas de pollo teriyaki a la parrilla con  
la ensalada de pepino y los gajos de lima.

Espolvoree por encima la cebolleta y las semillas  
de sésamo.