KIKKOMAN

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.