KIKKOMAN

Brochetas de sandía a la barbacoa con queso feta y menta

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

INGREDIENTES

3 porciones

600 g	de sandía, pelada
2 cucharadas	de aceite vegetal
4 cucharadas	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
1 cucharada	de piñones, tostados
125 g	de queso feta, desmenuzado
3	ramitas de menta, picadas

Adicionales:

Brochetas de madera anchas o palitos de polo

PREPARACIÓN

Pasos 1

600 g de sandía, pelada

Corte seis rodajas de sandía de unos 2 cm de grosor; deben tener un aspecto similar al de un polo. Séquelas con papel de cocina.

Pasos 2

1 cucharada de aceite vegetal - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

Unte ligeramente con aceite una plancha o la parrilla de la barbacoa. Ase las rodajas de sandía a fuego medio por ambos lados. Luego, baje el fuego y pincélelas con la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado Kikkoman, dándoles la vuelta. Repita la operación varias veces hasta que la sandía quede bien glaseada.

Pasos 3

1 cucharada pine nuts - **75 g** feta cheese - **2** sprigs mint

Roast the pine nuts in a small dry pan until light brown, then chop. Crumble the feta cheese and chop the mint.

Pasos 4

1 cucharada de piñones, tostados - **125 g** de queso feta, desmenuzado - **3** ramitas de menta, picadas - **6** Brochetas de madera anchas o palitos de polo

Ensarte los trozos de sandía caliente en las brochetas y espolvoree por encima el queso feta, los piñones y la menta.