KIKKOMAN

Muslo de pollo a la parrilla con salsa de eneldo

Tiempo total **220 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **35 Mins.** Tiempo de cocción **170 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
1.465 kJ / 350 Kcal

Grasas: **20 g** Proteínas: **30 g**
Carbohidratos: **10 g**

INGREDIENTES

2 porciones

2	muslos de pollo
150 ml	de suero de leche
2	dientes de ajo picados
1 cucharadita	de pimentón ahumado en polvo
2 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	de aceite de oliva
120 g	de yogur griego
1 cucharada	de eneldo fresco picado
1 cucharadita	de zumo de limón
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
10 g	de eneldo fresco, para decorar

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 muslos de pollo - **150 ml** de suero de leche - **2** dientes de ajo picados - **1 cucharadita** de pimentón ahumado en polvo - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de aceite de oliva

Mezcle en un bol el suero de leche, el ajo picado, el pimentón en polvo, la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman y la Salsa de Soja Kikkoman. Añada los muslos de pollo, asegurándose de que queden completamente cubiertos. Tape y deje marinar durante al menos 2 horas o toda la noche para obtener mejores resultados. Precaliente la parrilla a fuego medio. Saque el pollo de la marinada y escurra el exceso. Úntelo con el aceite de oliva. Coloque los muslos de pollo en la parrilla y cocínelos durante 30-40 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando, hasta que la temperatura alcance los 75 °C y la piel esté crujiente y carbonizada.

Pasos 2

120 g de yogur griego - **1 cucharada** de eneldo fresco picado - **1 cucharadita** de zumo de limón - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **10 g** de eneldo fresco, para decorar

Mezcle bien el yogur griego, el eneldo picado, el zumo de limón y la Salsa de Soja Kikkoman en un bol pequeño. Sazone al gusto. Cuando el pollo esté bien cocido, retírelo de la parrilla y déjelo reposar unos minutos. Sírvalo con una cucharada de salsa de eneldo y adórnelo con eneldo fresco.