

Yakitori de pollo ahumado con miel

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.263 kJ / 540 Kcal

Grasas: **32,6 g** Proteínas: **36,3 g**
Carbohidratos: **23,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 g de contramuslos de pollo deshuesados
100 g [Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado](#)
1 cucharada de aceite para cocinar

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de contramuslos de pollo deshuesados
Corte el pollo en trozos del tamaño de un bocado y ensártelos en las brochetas.

Pasos 2

100 g [Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado](#) - **1 cucharada** de aceite para cocinar

Rocíe el pollo con el aceite. Cocínelo a la parrilla hasta que quede ligeramente dorado y con algunas marcas de tostado. Luego, píntelo con Kikkoman salsa Teriyaki BBQ Ahumada con miel y siga cocinándolo hasta que quede caramelizado. Sirva inmediatamente.