

# BROCHETAS DE POLLO TERIYAKI



PASIÓN POR LA COCINA DESDE 1877

## INGREDIENTES



Ingredientes para 500ml de salsa teriyaki:

- 200 grs de Salsa de soja baja en sal.
- 100 grs de puerro.
- 30 grs de jengibre.
- 80 grs de azúcar.
- 50 ml de agua.
- 100 ml de mirim.
- 5 grs de guindilla chile rojo fresco.
- 50 ml de sake.
- 30 grs de maicena instantánea.

Ingredientes para la brocheta:

- 10 brochetas de bambú.
- 500 grs de contra muslo de pollo sin hueso ni piel.
- 2 cebolletas tiernas.
- Salsa teriyaki.

## PREPARACIÓN



Elaboración de la salsa:

Quemar el puerro en el horno en grill intenso por todas partes.

Pelar el jengibre, y mezclar con el resto de ingredientes en un cazo, llevar a ebullición al 6 de potencia, una vez hervido, tapar con film, reposar 1hr, colar, levantar de nuevo el hervor y ligar con la maicena instantánea.

Resto de elaboración:

Quitar el exceso de grasa de los contra muslos, cortar en trozos alargados de 25grs unidad, clavar dos de estas por cada brocheta, entre medias un trocito de cebolleta tierna, pintarlas con la salsa teriyaki y dejar macerar durante 4 horas en el frigorífico tapadas.


Encender el teppanyaki a 240°C, a los 7' estará bien caliente al máximo para usar.

Poner un poco de aceite de oliva sobre el teppanyaki, colocar encima las brochetas y cocinar 3' por la primera cara, girar, con un pincel de silicona pintar la cara de arriba con la salsa teriyaki y retirar pasados 3' más.



Love  
Cooking

Encuentra más recetas en:

 [lovecooking.neff.es](http://lovecooking.neff.es)

 [pinterest.com/lovecookingneff](https://pinterest.com/lovecookingneff)