

## BROCHETAS DE POLLO TERIYAKI

### Ingredientes salsa Teriyaki:

- 1/3 de taza Salsa de Soya
- 1/4 de taza Miel de Abeja
- 2 Cucharadas de Gengibre Fresco rallado
- 1 Cucharada de Aceite de ajonjolí tostado
- 2 Cucharadas de Semillas de Ajonjolí

### Ingredientes brochetas

- 4 Pechugas de pollo sin hueso ni piel
- 4 Cebollitas de cambray
- 2 Chile Morrón verde
- Palos de Brocheta

### Para decorar:

- Rabos verdes de cebolla de cambray

### Preparación:

1. Para preparar la salsa teriyaki se mezclan todos los ingredientes hasta combinarlos.
2. El pollo se corta en cuadros de 2 cms. A las cebollas se les retira el rabo verde que se va a usar mas tarde. La cebollita se corta en 4 partes a lo largo. Los pimientos se cortan en cuadros de 2 cms.
3. Se combina pollo, pimientos y cebolla y se vacía la salsa sobre los ingredientes. Se deja reposar en el refrigerador durante 1 hora.
4. Para armar las brochetas se clava en los palos un trozo de pollo, un pimiento y una pieza de cebolla, se repite las veces que sea necesario para llenar los palitos.

5. Las brochetas se asan en el comal a fuego medio, dando vueltas para dorar por todos lados.
6. Los rabos verdes de cebolla se cortan en tiritas y se espolvorean sobre las brochetas para decorar.
7. Mientras las brochetas se preparan se vacía la salsa sobrante en un sartén para que hierva durante 3 minutos y espese la salsa. Esta salsa se sirve con las brochetas para agregar más salsa al gusto.

