

Un soplido de Buñi dejaría estas brochetas en su punto.
Brochetas de pollo

-1 Pechuga de pollo - Ciruelas pasas - Panceta ahumada - Cebolla
- Tomates cereza - Orégano - Cebolla en polvo - Aceite de oliva al ajo o al orégano



1

Se corta la pechuga de pollo en dados y se hace lo mismo con la panceta, a la que se le habrá quitado la piel. Con la cebolla se hacen trozos más o menos regulares.



2

Se insertan los ingredientes según el gusto de cada uno y se pone una plancha a calentar con una cucharada de aceite de oliva al ajo u orégano.



3

Se colocan las brochetas y según se van sacando, al gusto de cada comensal, se espolvorean con el orégano y la cebolla. Se sirven muy calentitas.

Curiosidad

Los griegos llamaron al orégano “alegría de la montaña” porque llenaban las laderas del Peloponeso con sus flores blancas.

Valores Nutricionales

Proteínas
Vitamina E
Fibra



Sugerencias

-La panceta se puede sustituir por lonchas de bacón enrollando las ciruelas.
-Los tomates cereza secos dan un sabor muy especial a la brocheta.