



BROCHETAS ASADAS DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

Para las brochetas

- 750 gms de pollo
- 3 pimientos de colores (rojo, verde, amarillo)
- 1 cebolla
- 8 rebanadas de tocino
- 10 piezas de champiñón
- Brochetas de madera los necesarios

Para marinar

- Margarina con sal La Villita
- 2 cucharadas de vinagre de manzana)
- 1 cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 2 dientes de ajo

MODO DE PREPARACIÓN

Estas brochetas quedan para chuparse los dedos, prepáralas esta tarde.

La carne, los pimientos, la cebolla y el tocino los cortamos en cubos de 3 cms. Los champiñones los lavamos y les cortamos el rabo.

En la brocheta insertamos trozos de la cebolla, carne, tocino, pimiento, alternando hasta hacer la brocheta del tamaño deseado. Al final terminamos con un champiñón.

Los ingredientes de la marinada se revuelven. Con una brocha untamos los ingredientes y marinamos. Ponemos a asar las brochetas en un sartén caliente con margarina sin sal, hasta dorar por todos lados y dejar del término deseado.

¡Riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita