

Pinchos de Pollo con Salsa de Maní



Ingredientes

Para la Salsa

½ taza de mantequilla de maní

½ taza de salsa de soya (preferible la que es reducida en sal)

¼ de taza de vinagre de arroz (si se usa otro vinagre de ser la mitad de la cantidad)

⅓ taza de azúcar

¼ cucharada de hojuelas de ají (opcional)

Para los Pinchos

Preparación

Paso 1: Cortar el pollo, la cebolla y el pimentón en cubos.

Paso 2: Armar los pinchos alternando el pollo, la cebolla y el pimentón y condimentar con sal y pimienta al gusto.

Paso 3: En una plancha caliente o parrilla (carbón o eléctrica) cocinar los pinchos por unos 5 min de cada lado.

Paso 4: Mientras tanto preparar la salsa, sin dejar de vigilar los pinchos.

6 pechugas de pollo sin piel y sin hueso

2 pimentones rojos o verde

1 cebolla mediana.

Aceite

Sal y Pimienta al gusto.

Paso 5: En una olla mediana mezclar la mantequilla de maní, vinagre, salsa de soya hasta que este suave y homogénea.

Paso 6: Agregar el azúcar y el ají. Cocinar a fuego por unos 3 min o hasta que espese. Dividir la salsa de la siguiente manera: $\frac{3}{4}$ para servir y $\frac{1}{4}$ para pincelar los pinchos.

Paso 7: Volviendo a los pichos pincelarlos con el $\frac{1}{4}$ de salsa que se aparto en todos los lados para que se caramelices y luzcan brillantes.

Servir los pinchos con la salsa que se reservó.

Programando la vida