

KITCHEN MART

EL ARTE DE LA CULINARIA

BROCHETAS DE POLLO CON SALSA DE MANÍ



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Breville®

BROCHETAS DE POLLO CON SALSA DE MANÍ

 4/6 porciones.

INGREDIENTES *para el marinaje*

- > 3 cucharadas de aceite vegetal.
- > 2 tallos de limoncillo, solo las partes blancas, en rodajas finas.
- > 2 dientes de ajo.
- > 2 chalotas medianas, en rodajas finas.
- > 2 cucharaditas de cúrcuma molida.
- > 1 cucharadita de cilantro molido.
- > 1 cucharadita de pimienta de cayena.
- > 2 cucharadas de azúcar.
- > 2 cucharaditas de sal kosher.

INGREDIENTES *para la salsa de maní*

- > 1 taza de maní tostado seco sin sal.
- > 2 tallos de limoncillo, solo las partes blancas, picados.
- > 3 dientes de ajo machacados.
- > 1 chalota pequeña, en rodajas finas.
- > Trozo de jengibre de 1 pulgada, rallado.
- > 1 cucharadita de hojuelas de pimienta rojo.
- > 2 cucharadas de aceite vegetal.
- > ½ taza de agua.
- > 1 cucharada de salsa de soja.
- > 2 cucharadas de azúcar morena.
- > 1 cucharada de jugo de lima.
- > 1/8 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN *salsa de maní:*

1. Procesar el maní en un procesador de alimentos hasta que estén bien molidos. Retirar del tazón del procesador de alimentos y reservar.
2. Agregar limoncillo, ajo, chalota, jengibre y hojuelas de pimienta rojo al tazón del procesador de alimentos y procesar hasta que quede suave.
3. Calentar el aceite en una cacerola pequeña a fuego medio. Agregar la mezcla de hierba de limón y fría hasta que esté fragante, 2-3 minutos. Agregar maní, agua, salsa de soja, azúcar morena, jugo de limón y sal y revolver para combinar. Reducir el fuego a bajo y cocinar, revolviendo con frecuencia, durante 3 minutos. Servir tibio o a temperatura ambiente.



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

PREPARACIÓN *de las brochetas*

1. Para hacer la marinada, combinar todos los ingredientes en un procesador de alimentos o licuadora y procesar hasta que quede suave.
2. Cortar cada muslo en tiras de 2 pulgadas. Colocar en un tazón grande y mezclar con la marinada hasta que esté bien cubierto. Cubrir y refrigerar al menos 8 horas o toda la noche.
3. Insertar la parrilla en la posición de parrilla 4. Seleccionar AIRFRY / 425 ° F / SUPER CONVECTION / 20 minutos y habilitar Rotate Remind. Presionar START para precalentar el horno.
4. Enhebrar 2 piezas de pollo en cada palo de pincho. Colocar la rejilla para asar en la fuente para asar y colocar 6 brochetas en forma transversal sobre la rejilla, alternando la orientación de las brochetas de modo que 3 brochetas apunten en cada dirección (los extremos de las manijas de las brochetas se extenderán fuera de la parrilla).
5. Cocinar durante 20 minutos, volteando las brochetas cuando las señales Rotate Remind. El pollo estará marrón oscuro y ligeramente carbonizado. Retirar las brochetas cocidas a un plato y cubrirlas con papel de aluminio para mantenerlas calientes.
6. Repetir con las 6 brochetas restantes.
7. Servir inmediatamente con salsa de maní.



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

KITCHEN MART

EL ARTE DE LA CULINARIA

 @kitchenmartcolombia  Kitchen Mart Colombia

CONTÁCTANOS: (+57) 317 4185461 - contacto@kitchenmart.co

LA QUINTA Centro Comercial, local 205 fase 2. Bucaramanga