

BROCHETAS DE POLLO CON COSTRA DE SÉSAMO

M. Carmen Rodríguez

Ingredientes

- 300 gramos de pollo
- Sésamo blanco y negro
- Salsa de soja
- 4 naranjas de zumo
- 2 o 3 cucharadas de azúcar (dependiendo del zumo)
- Palitos de brochetas

Elaboración

- Precalentar el horno a 180º
- Cortar el pollo en tiras, salpimentar y dejar macerar en la salsa de soja durante 10 o 15 minutos.
- Colocar el sésamo en un plato y rebozar las tiras de pollo. Colocar en una bandeja de horno con papel vegetal y poner al horno unos 5 minutos, retirar y reservar
- Para la salsa, reducir el zumo de naranja con el azúcar en un cazo, hasta que quede un almíbar
- Retirar el pollo del horno y colocar en brochetas, se sirva acompañado de la salsa de naranja

