

Brochetas de pollo (8-10 brochetas)

- 01 pechuga grande de pollo en trozos.
- ½ taza de vino blanco
- 01 paquete de prosciutto ahumado de pato.
- 08-10 tomates cherry
- 08-10 cebollines enteros, pelados.
- 4-5 Higo fresco por la mitad
- 16-20 trozos mirepoix pequeño de pimentón amarillo (1 ½ x 1 ½ cm)
- 8-10 aguaymanto entero (opcional)
- 02 ajos
- ½ taza Melaza de maple
- Sal/pimienta
- Palitos de brocheta
- Media cebolla

Preparación

Salpimentar bien el pollo y dejar remojar en el vino blanco mientras se prepara el resto de los ingredientes.

Preparar salsa:-En un mortero chancar los ajos luego junto con el estragón. Luego agregar la melaza de maple- mezclar bien. Al final juntar con todo y el vino, y dejar remojando todos los insumos juntos hasta el momento de armar.

Armado:

- Insertar alternando los productos en los palitos. En cada palito debe haber uno de cada uno de los insumos a excepción del pollo, el cual se usara no más de tres, y no menos de dos piezas. EL POLLO va insertado en conjunto con el prosciutto en el cual esta enrollado.
- Preparar la parrilla: calentar bastante antes de empezar. Frotar rejilla con media cebolla. Rociar aceite.
- Echar brochetas listas a la parrilla, y con una brocheta rociar constantemente con la salsa, el cual también rociaras una vez en el plato.

Si se hace en sartén:

Rociar un poco de aceite en una sartén plana, que debe estar muy caliente y voltear con una piza por lado hasta que todo quede dorado.

Rociar con una brocheta la salsa por cada lado.