

Brochetas de pollo a la Mezcla de Pimientas alpont

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 30 min.

Tiempo de cocción: 15 min.

Categoría: Comida internacional

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 3 pechugas de pollo sin hueso y sin piel
- 2 pimientos morrones (verdes o amarillos)
- 1 cebolla en cuarterones
- 8 rebanadas de tocino
- 8 jitomates cambray
- Aceite de oliva
- **Sal de Mar Aromática alpont**
- **Mezcla de Pimientas alpont**
- **Hierbas de Provence alpont**

Modo de preparación

- Cortar las pechugas de pollo en dados. Cortar los pimientos, tocino y cebolla en cuadros del tamaño del pollo; y los jitomates a la mitad.
- Frotar las varillas (previamente remojadas en agua) con un diente de ajo. Insertar de forma alterna el pollo, jitomate, pimientos, cebolla y tocino.
- Untar las brochetas con aceite de oliva. Sazonar con **Sal de Mar Aromática alpont** y **Mezcla de Pimientas alpont**. Espolvorear **Hierbas de Provence alpont**.
- Asar las brochetas en asador o sartén dándoles vuelta para dorar todos los lados.

Acompañar con verduras a la plancha o ensalada de lechuga.

