Brochette de Pollo, Panceta y Manzana

Ingredientes:

Suprema de pollo

½ Kg.

Pimiento morrón rojo

½ unidad

Pimiento morrón verde

½ unidad

Manzana verde

1 unidad

Cebolla

1 unidad

Panceta en fetas

150 gr.

Para pincelar

Aceite

3 cucharadas

Provenzal

1 cucharada

Phoca PDF

Jugo de limón

1 unidad

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

Cortar las supremas en cubos de 2 centímetros y envolver cada trozo con la panceta.
Separar las capas de la cebolla y cortarlas en cuadrados de 2 centímetros al igual que los pimientos.
Pelar la manzana y cortarla en láminas de ½ centímetro de espesor y 2 centímetros de ancho.
Armar las brochette poniendo un trozo de cada ingrediente en forma alternada.
Acomodar las brochette en cada cavidad del BroCheff y salpimentar.
Mezclar el aceite, el jugo de limón y el ajo y perejil picado. Luego condimentar a gusto.
Pincelar las brochette.
Tapar y llevar a cocción por 3 minutos a potencia máxima.

Phoca PDF