Receta de Brochetas de Pollo con Mostaza y Miel

28 Jul 2017

Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta rica receta de **Brochetas de Pollo con Mostaza y Miel**, son fáciles de preparar y vuestra familia quedará encantada con su riquísimo sabor, espero que os gusten.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (sobre 1kg para cuatro personas)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Melocotón en almíbar (200grs)
- Mostaza (50grs)
- Miel (50grs)
- Cebollino (dos tallos)
- Pimienta y Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar las pechugas en dados
2. Lavar los pimientos y cortarlos en trozos del mismo tamaño que el pollo
3. Escurrir los melocotones y partirlos en cuartos
4. Lavar y picar el cebollino y mezclarlo con la mostaza y la miel
5. Montar las brochetas alternando trozos de pollo con los pimientos y el melocotón, espolvorear un poco de sal y pimienta
6. Poner una sartén o plancha con un poco de aceite y dorar las brochetas unos dos minutos por cada lado
7. Regar cada brocheta con una cucharada de la mezcla de miel y mostaza y dejar al fuego un minuto más
8. Servirlas a continuación y.....buen provecho!!!