



Pollo en brocheta

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Porciones	4
Aparato	Combair V6000 60 a partir de 2021

Pollo a la parrilla con verduras

Adobo

4 Cuchara sopera Aceite de oliva
2 Cucharadita Sal
1 Cucharadita Pimentón en polvo
1 Cucharadita Mostaza de Dijon
1 Diente de ajo, prensado
un poco Pimienta

Verduras

3 Ajos chalote
2 Pimientos rojos
1 Calabacín
1 Cabeza de ajo
un poco Sal
un poco Aceite de oliva

Pollo

1 Pollo (aprox. 1,3 kg)
1 Limón sin tratar, sin cáscara





3 Ramitas Romero

3 Ramitas Tomillo

2 Dientes de ajo

Adobo

Mezcle todos los ingredientes en un bol.

Verduras

Corte las chalotas en rodajas. Corte los pimientos en cuartos a lo largo y retire las semillas. Corte los calabacines en rodajas gruesas. Corte el ajo por la mitad en sentido transversal.

Colóquelo todo en una fuente de porcelana, aliñe con sal y aceite de oliva.

Pollo

Rellene el pollo con todos los ingredientes. Ate los muslos de pollo firmemente al cuerpo con hilo de cocina.

Frote el pollo con el adobo, deslícelo en el espetón y asegúrelo con la pinza.

Cocer

Inserte el espetón en el soporte superior y las verduras en el molde de porcelana sobre una bandeja de horno en el soporte inferior.

Cocine en el nivel 4 del grill (muy intenso) durante 1 hora.

Sazonar

Corte el pollo en trozos y sírvalo con las verduras.

Pasos de cocción

Grill Nivel 4 durante 1 H

Consejos

El pollo estará cocido cuando los jugos que salen sean ligeros y claros.





Accesorios

Espetón

Molde de porcelana con un volumen aproximado de 2 l

Bandeja

Hilo de cocina

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

