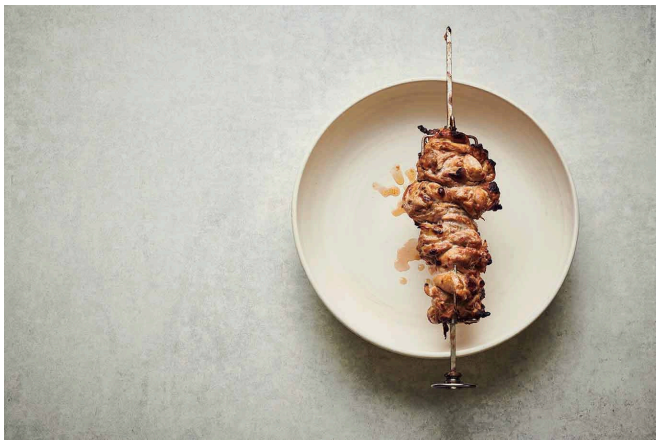
Shawarma

Receta de V-ZUG AG



Brocheta de pollo oriental

Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Porciones	8
Aparato	Combair V6000 60 a partir de 2021

Adobo

200 g Tomates de lata pelados y triturados

4 Cuchara sopera Yogur griego

2 Cuchara sopera Zumo de limón

1 Cuchara sopera Vinagre de hierbas

1 Diente de ajo, prensado

2 Cuchara sopera Aceite de oliva

1 Cucharadita Sal

1 Cucharadita Orégano seco

1 Cucharadita Pimentón suave en polvo

½ Cucharadita Jengibre en polvo

1 Una pizca Nuez moscada

Pollo

1.2 kg Muslos de pollo, sin piel ni huesos

Adobo

Haga un puré con todos los ingredientes en una jarra medidora y luego colóquelos en un bol de tamaño grande.

Marinar

Añada el pollo al adobo y mézclelo bien. Cúbralo y déjelo marinar toda la noche en la nevera.

Cocer

Saque el pollo del adobo y limpie el exceso de condimento. Coloque uno por uno los mulsos en el espetón y asegúrelos con la pinza.

Forre una bandeja de horno con papel de hornear. Inserte el espetón en el soporte superior y la bandeja de horno en el soporte inferior. Introduzca la termosonda en el espetón y conéctela a la cámara de cocción.

Cocine con el nivel de grill 3 (fuerte) a una temperatura central de 72 °C (aproximadamente 1 hora).

Pasos de cocción

(Pre)calentar la cámara de cocción al nivel 3 con Grill

Consejos

Pida a la carnicería que le preparen los muslos de pollo sin piel ni huesos.

Accesorios

Espetón

Bandeja

Termosonda

Batidora de mano o licuadora

Información complementaria

Creado el	25.06.2024