



## BROCHETAS DE POLLO ESTILO YAKITORI.



Nivel:  
**Fácil**

Tiempo:  
🕒 **15 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- 12 Piezas de tiras de pechuga Bachoco®
- 1 Cucharada de caldo de pollo Bachoco®
- 12 Piezas de palillos largos para brochetas
- 6 Cucharadas de salsa de soya
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1/2 Taza de jugo de naranja
- 1 Cucharada de vinagre blanco
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1 Cucharada de fécula de maíz
- 3 Cucharadas de agua
- 2 Cucharadas de ajonjolí tostado
- 1 Pieza de pepino picado en trozos



1. Baña las tiras de pollo con el jugo de limón y ensáltalas en los palillos.
2. Mezcla la salsa de soya, el jugo de naranja, el vinagre y el azúcar. Calienta hasta llegar al hervor y baja la intensidad del fuego.
3. Integra la fécula de maíz con 3 cucharadas de agua. Incorpórala a la mezcla de salsa de soya y hierve hasta que espese. Agrega el caldo de pollo en polvo y retira.
4. Calienta las brochetas en la sartén u horno de microondas y sírvelas con la salsa de soya preparada, ajonjolí y pepino rebanado.

¡A comer!

**Bachoco**