

**Maggi**



## **BROCHETAS DE POLLO Y PIÑA**

Brochetas de pollo y piña para compartir

6 porciones porciones / Dificultad baja / 50 minutos

## **INGREDIENTES**

6 filetes de pollo cortados en cubos de aproximadamente 4cm.  
1 sobre de Naranja Agria MAGGI®.  
1 taza de piña pelada y cortada en cubos medianos.  
2 ajíes pimiento cortados en cubos medianos.  
½ taza de agua.  
½ taza de salsa de soya.  
3 cucharadas de miel.  
2 cucharaditas de maní tostado triturado.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. En un bol, adoba el pollo con sal y pimienta.
2. Disuelve la Naranja Agria MAGGI® en el agua y vierte de una vez al pollo.
3. Incorpora la salsa de soya, miel y el maní. Remueve bien. Deja macerar la carne por 30 minutos, al menos.
4. Mientras, calienta una sartén y cocina el ají pimiento por unos minutos hasta que se ablande. Retira del fuego y reserva.
5. Transcurrido el tiempo del macerado, prepara las brochetas insertando en un palillo de madera un trozo de carne, uno de piña y uno de ají alternativamente.
6. Lleva las brochetas a una sartén grande y cocina por todos los lados, agregando un poco del mojo de la maceración de vez en cuando.
7. Una vez listas, deja reposar antes de servir. Acompaña con la salsa restante.