

Broquetes de pollastre i verdures



L'altra dia per dinar vam voler fer broquetes de pollastre. Ens vam divertir i aquest va ser el resultat. I el resultat va ser molt bò. Ens vam passar de picantó pel gust de les nenes.

Per 4 persones

Temps: 35 min.

Ingredients:

- – 4 pits de pollastre
- – 1 pebrot verd
- – 1 ceba gran
- – 1 safata de xampinyons
- – Sal i oli d'oliva
- – Tomàquets cherrie
- – Espècies: Pebre vermell dolç i picant, orenga, etc... .



Elaboració:

PAS 1: En un plat posem les espècies i les mesclem.

PAS 2: Tallem els pits de pollastre a daus i els salem. Seguidament els passem pel plat de es espècies i els cuinem a la paella amb oli.

PAS 3: Rentem i tallem a quadradets el pebrot verd. El sofregim a la mateixa paella amb sal i oli i, reservem. Fem el mateix amb la ceba.

PAS 4: Rentem i tallem a làmines gruixudetes els xampinyons. Els cuinem a la paella amb sal i oli, i reservem. La idea es que ja que no els cuinarem junts perquè els temps de cocció son diferents per casacún, almenys que agafin gust.

PAS 5: Netegem les cherries.

PAS 6: Muntem les broquetes. Afagem bastonets especial broquetes i anem punxant un boçí de pollastre, un de ceba i pebre junts. Un altre boçí de pollastre i 2 làmines de xampinyons. Així fins que ens sembli bé. Al final i punxem una cherrie per donar-li un toc fresc.



Bon Profit!





