



## Brochetas de pollo, piña y jalapeño

**Categoría: Entrada**

La botana perfecta para este súper domingo de fútbol



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 8 pzas de Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 1 cda de Ajo picado
- 1 cda de Jengibre en polvo
- 2 cdas de Azúcar
- 1 cda de Aceite de ajonjolí
- 2 cdas de Salsa de soya
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 taza de Pechuga de pollo en cubos
- 1 taza de Cebolla morada en cuadros
- 7 rebanadas de Piña en Almíbar La Costeña®
- 8 pzas de Palillo para brochetas
- 60 mls de Aceite
- 1/2 taza de Salsa Casera Mexicana La Costeña®



### Preparación

1. Picar las rajas de jalapeño finamente.
2. En un tazón agregar el jalapeño picado, el ajo picado, el jengibre en polvo, el azúcar, el aceite de ajonjolí y la salsa de soya. Sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Mezclar los cubos de pechuga de pollo con la marinada anterior y mezclar, dejar marinar por 15 minutos.
4. Cortar las rebanadas de piña en 6 trozos c/u.
5. Armar las brochetas intercalando un trozo de piña, dos trozos de cebolla morada y el pollo, piña cebolla, pollo terminando con un trozo de piña.
6. Calentar una parrilla, barnizar las brochetas con aceite y cocinar hasta que el pollo esté completamente cocido y los vegetales asados. Baña cada una de las brochetas con una cucharada de la marinada.
7. Cocinar 2 minutos por lado, girar la brocheta y agregar una cucharada de la marinada nuevamente.
8. Servir y barnizar con salsa casera cada una de las brochetas.