

Brochetas de pollo satay con arroz pequines

Ingredientes:

- 2 CUARTOS TRASEROS DE POLLO
- 500ML DE LECHE DE COCO
- 200GR CE CACAHUETES PELADOS Y TOSTADOS
- C.S. MERMELEDA DE CHILI
- 1 LIMA
- 50GR DE AZUCAR
- 200GR DE ARROZ BASMATI
- 100GR DE ARROZ SALVAJE
- 100GR DE PASAS
- 100GR DE PIÑONES
- DASHI

Elaboración:

Para las brochetas: deshuesar los pollos y cortar la carne en daditos y ensartar en las brochetas. Reservar

Para la salsa: poner en la termomix la leche de coco, los cacahuets, la mermelada de chili al gusto, un poco de zumo de lima y el azúcar. Triturar a máxima potencia y a 70°C

Para el arroz: cocer el arroz salvaje por un lado y por otro el arroz basmati con las pasas y los piñones previamente tostados. Una vez cocidos juntar y mezclar con cuidado de no romper los granos

Montaje y terminación: hacer las brochetas en una sartén previamente sazonadas. Una vez hechas poner en un plato, napar con la salsa y acompañar del arroz.