

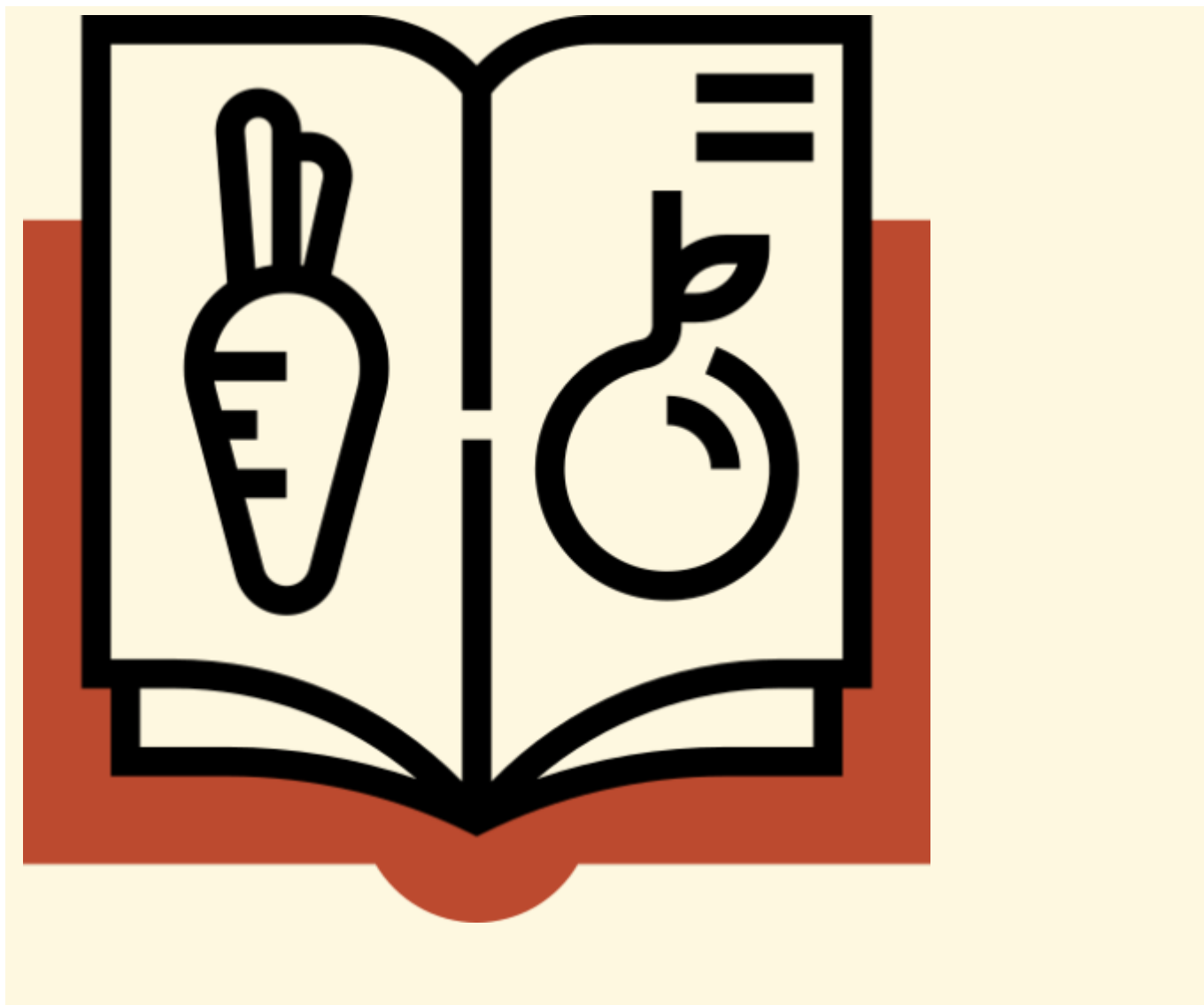
Pinchos Morunos

Por: Chef Diego Dato Del Restaurante Melvin By Martín Berasategui

Preparación 45 minutos

Ingredientes

- 750 g de muslo de pollo deshuesado en trozos
 - 1 cucharada sopera de perejil
 - 3 dientes de ajo
 - 1 pizca de sal
-
- 1 cucharada de especias para marinar pinchos
 - 100 g de aceite de oliva virgen
 - Pimienta recién molida
 - El zumo de 1 limón



Trocear los muslos de pollo, quitándoles la piel y dejándolos lo más limpios posibles. Es una carne muy jugosa para hacer pinchos morunos. Por otro lado, picar el perejil y el ajo muy fino, con la ayuda de un cuchillo perfectamente afilado. En un cazo o bol colocar el pollo, el perejil, el ajo, las especias para marinar los pinchos y el aceite. En vez de utilizar una cucharada sopera de “especias para marinar pinchos”, podemos usar las que más nos gusten, ras el hanout, cominos, anís estrellado, macis molido, azafrán, paprika, curry, etc. Mezclar bien y añadir un poco de sal, pimienta recién molida y el zumo de limón.

Preparación

Mezclar, dándole vueltas con las manos, hasta que estén bien empapados de líquido y reservar en la nevera durante 45 min,

llegando hasta las 24 horas cuanto más tiempo mejor, para que el pollo se marine del todo y adquiera todo el sabor de las especias y el zumo de limón.





Acabado y Presentación

Al día siguiente ensartar los trozos de pollo en brochetas, unos 4 o 5 trozos por brocheta, y dorarlos en una sartén antiadherente caliente con aceite de oliva, a fuego fuerte durante unos minutos por cada lado hasta que adquieran un tono

dorado, procurando que la carne del interior quede jugosa. Si se asan en las brasas de una parrilla, el resultado es aún mejor, efectivamente. Presentar las brochetas sobre un plato, apoyadas unas sobre las otras. Acompañarlas de una buena ensalada, arroz hervido, unas patatas, pimientos fritos o la guarnición que más apetezca.

Truco: Estas brochetas quedan buenísimas añadiendo una cucharada de salsa de soja a la marinada y variando los ingredientes, intercalando verdura o alterando los aderezos de la marinada, incluyendo zumo de naranja, miel, cacao, tomillo, etc.