



Pinchos de pollo con Tocineta Ahumada Zenú

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

200g de PractiCarne Zenú
1 pechuga de pollo
Vainas de arvejas o habichuelas
Sal y pimienta al gusto
Salsa BBQ

Preparación

1. Lleva la tocineta a una sartén, horno o en microondas hasta que quede crujiente. No es necesario agregar aceite, puedes ver instrucciones en el empaque.
2. Parte la pechuga en trozos de 2 cm. En una sartén con un poco de aceite dora cada trozo de pollo.
3. Calienta un poco de agua y vierte la vaina de arvejas o habichuelas, cocina durante 3 minutos.
4. Arma los pinchos así: dobla una tajada de tocineta como un acordeón, luego pollo, guisante y por último otra tajada de tocineta. Acompaña con salsa BBQ.

Zenú