

Anticuchos de Pollo

Toplam 58 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 7/10

Anticuchos de pollo, tavuğu acı biber ve sirkeyle marine ederek dumanlı şulu ve sokak usulü bir Peru şişi çikarır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 1 yemek kaşığı Acı biber püresi
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp marinate tamamıyla kaplayın.
2. Etleri 30 dakika buzdolabında bekletin, baharat dengesi otursun.
3. Şişleri hazırlayın. Tavuk parçalarını şişlere yerleştirin.
4. Izgaraya 5 dakika yüksek ateşte kızdırın.
5. Şişleri toplam 8 dakika çevirerek pişirin.
6. Kalan sosu fırçayla sürüp 2 dakika daha renk aldırın.

PÜF NOKTASI

Marineyi kısaca olsa bekletmek tadı belirginleştirir. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp 1 saat bekleme sirke tadını keskinleştirmeden işler.

SERVİS ÖNERİSİ

Şişleri haşlanmış patates, mısır ve aji sosla sıcak servis edin.