

Brochetas de pollo al jengibre

Ingredientes:

- 3 pechugas de pollo sin piel
- El zumo de 1 lima
- 1 trozo de jengibre
- 1 guindilla roja fresca
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla en rodajas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 berenjena troceada gruesa
- 2 calabacines troceados gruesos
- 1 pimiento rojo despepitado
- 2 cucharadas de pasta de curry rojo
- 2 cucharadas de salsa de soja tailandesa
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- Arroz blanco con cilantro picado, para acompañar

Preparación:

Ponga el pollo en un plato llano que no sea metálico. Mezcle la lima, el jengibre y la guindilla, y échelos sobre el pollo, removiendo para que quede bien recubierto.

Ensarte los trozos de pollo en brochetas de madera remojadas y áselas a la parrilla durante 3 o 4 minutos, dándoles la vuelta varias veces, hasta que el pollo esté hecho.

Mientras tanto, caliente el aceite en un wok o en una sartén grande y fría la cebolla y el ajo 1 o 2 minutos, hasta que estén tiernos, pero sin dorarse, Añada la berenjena, el calabacín y el pimiento, y saltéelo todo durante 4 minutos. Incorpore la pasta de curry, la salsa de soja y el azúcar, y cuézalo 1 minuto.

Sirva las brochetas de pollo al jengibre acompañadas de arroz blanco mezclado con cilantro picado.