

## BROCHETAS DE POLLO GRIEGO A LA PARRILLA

Tiempo de preparación: 20 minutos  
Tiempo de marinado: 12 a 24 horas  
Tiempo de cocción: 12 a 15 minutos  
Salen 8 brochetas



### Ingredientes

#### *Para hacer el marinado:*

- ½ taza de yogur griego natural (utilice yogurt con toda la grasa para obtener mejores resultados)
- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen
- ¼ taza de jugo de limón fresco
- Ralladura de 1 limón
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1 cucharada de tomillo seca
- 6 dientes de ajo medianos, picados
- 1 ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ¼ de cucharadita de hojuelas de pimienta rojo

#### *Para las brochetas:*

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas en trozos de 2 pulgadas
- 2 pimientos rojos grandes sin semillas y cortado en cubos de 1 ½ pulgada
- 2 cebollas rojas medianas cortada en cubos de 1 ½ pulgadas
- 8 palitos de brochetas (si usas de madera, sumergelas en agua durante 30 minutos antes de asarlas)

### Instrucciones:

1. Combina todos los ingredientes del marinado en una bolsa grande. Sella y masajea la bolsa para combinar todos los ingredientes.
2. Agrega el pollo a la bolsa volteándolo para cubrirlo. Marinar durante 4-24 horas. Gira la bolsa varias veces mientras se marina.
3. Precaliente la parrilla a gas a 400°F o prepara tu asador con carbón para que esté bien caliente.

4. Vierte las piezas de pollo marinadas en un colador grande para eliminar el exceso de marinado, ensartar los trozos de pollo en los palillos alternando con los pimientos y las cebollas.
5. Asar a la parrilla hasta que el pollo esté bien cocido, unos 5 minutos por cada lado o hasta que los jugos salgan claros. Servir y disfrutar!

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)