

Yakitori

Yakitori, en la cocina japonesa esta receta es más de restaurantes y bares que de comida casera, es uno de los aperitivos más populares.

Yakitori son unas brochetas de pollo al estilo asiático.

ingredientes

Brochetas:

- 2 pechugas de Pollo
- 2 Cebolletas
- Semillas de Sésamo
- Pimienta Negra
- Sal

Salsa:

- 4 cucharadas de salsa de Soja
- 4 cucharadas de Vino de Jerez Dulce (en Japón sería 2 de Sake y 2 de salsa Mirín)
- 1 cucharada de salsa de Soja espesa
- 1 cucharada de Azúcar

elaboración Yakitori

Partimos nuestras pechugas en tacos tipo dados grandes y los tallos de las cebolletas en trozos del mismo tamaño que los tacos de pollo.

Hacemos las brochetas intercalando en el palillo un trozo de pollo y un trozo de cebolleta, así hasta tener el tamaño que queramos.

En una cazuela ponemos todos los ingredientes de la salsa, soja, soja espesa, vino y azúcar, lo dejamos hervir a fuego

lento hasta que se reduzca más de un 50%.

Mientras en una plancha o sobre las brasas se ponen las brochetas salpimentadas y bañada con la salsa yakitori, durante el asado pintaremos dos o tres veces las brochetas con salsa.

Cuando estés asadas le pondremos las semillas de sésamo y las servimos con una salsera de salsa yakitori, ya estarán listas nuestras brochetas al estilo japones.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.