Yakitori

Cocina: Japonesa | Dificultad: Fácil | Tiempo: 30 min | Porciones: 4

Ingredientes

- 500 g muslo de pollo en dados
- Cebolleta en trozos
- Salsa yakitori: soja, mirin, sake, azúcar
- Palillos de bambú

Preparacion

1. Ensartar pollo y cebolleta alternando en palillos.
2. Preparar la salsa reduciendo soja, mirin, sake y azúcar.
3. Asar las brochetas a fuego vivo.
4. Pincelar con salsa durante la cocción.
5. Servir con shichimi togarashi.