

# Anticuchos de Pollo

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 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 şışıdır.

## 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. Tavuk göğsü ve Acı biber püresi için ön hazırlamaları tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
2. Tavuk göğsünü kuşbaşı doğrayıp acı biber püresi, sirke ve yağla karıştırın.
3. Marineyi çekmesi için tavukları buzdolabında 45 dakika bekletin.
4. Tavukları şişlere eşit aralıklarla dizin.
5. Izgarayı yüksek ısıya getirin ya da fırını 220°C'ye ısıtın.
6. Şişleri çevirerek toplam 10-12 dakika pişirin.
7. Anticuchos de Pollo tarifini kısırla dinlenmeden sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Marineyi kısırla olsa bekletmek tadı belirginleştirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Şişleri haşlanmış patates, mısırla aji sosla servis edin.