

Satay con salsa de cacahuetes

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 25 '
- 15 '
- 4



Comentario nutricional

La salsa de soja se elabora a partir de la soja, trigo, sal y agua, por lo que no es apta para celíacos. Puede sustituirse por salsa tamari tradicional, que no contiene gluten.

Modo express

1. Triture los cacahuets y mézclelos con la salsa de soja, la leche de coco, el chile, la canela, el zumo de limón, una pizca de sal y el jengibre picado.
2. Lave y corte los puerros en rodajas gruesas. Quite la piel de los contramuslos y córtelos en dados medianos.
3. Sumerja los contramuslos y el puerro en la salsa de cacahuete. Macere 5 minutos e insértelos en 4 brochetas pequeñas que quepan en la cubeta, alternando los trozos de pollo con las rodajas de puerro. Reserve la salsa sobrante.
4. Coloque las brochetas sin salsa en la cubeta y riegue con el aceite.
5. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos y dore las brochetas por las dos caras. Cuando estén hechas, cierre la tapa, cancele el programa y espere 5 minutos antes de servir.
6. Sirva las brochetas en una fuente, aderezadas con la salsa reservada.