

Brochetas de Pollo con Champiñones

Esta es una receta **rápida y sencilla** para comer pollo de una forma divertida, ideal para introducir a los niños en el mundo de las verduras, para llevar de picnic o para una cena informal **para toda la familia**.

INGREDIENTES:

- 250g Pechuga de pollo
- 300g Champiñones
- 1-2 Cucharaditas ajo en polvo
- 1-2 Cucharaditas orégano
- 1 Cucharada aceite oliva
- Una pizca de sal

2
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Si utilizas palos de brocheta de madera ponlos a remojo, mientras preparas la receta.
2. Lavar los champiñones y partirlos por la mitad, si son muy grandes en 3 láminas gruesas.
3. Coloca los champiñones en un plato, espolvóralos con la mitad del ajo, orégano, un poco de aceite y una pizca de sal, tapa y mete en el microondas a máxima potencia un minuto (no pretendemos cocinarlos, sólo que se ablanden para que al pincharlos en la brocheta no se rompan).
4. Corta la pechuga a taquitos no muy grandes, sazona con el resto de especias,
5. un poco de aceite y sal, mezcla bien para que se impregne por todos lados.
6. Inserta en las brochetas alternando, pollo y champiñón
7. Asar tapado uno o dos minutos por cada lado, para que la pechuga quede jugosa.