

**BROCHETAS DE POLLO MARINADO
CON SETAS Y BERENJENAS EMPANADAS**

INGREDIENTES:

- Pechuga de pollo
- Champiñón
- Tomates cherry
- Para la marinada: Aceite de oliva virgen extra, Cerveza, Salsa de soja, Ajos, Limón
- Setas cultivadas
- Berenjenas
- Vinagre, Sal y pimienta negra molida
- Harina y huevo
- Pan rallado y almendras trituradas (para empanar)



ELABORACIÓN:

Preparamos la marinada: trituramos un diente de ajo, con medio vaso de cerveza, dos cucharadas de aceite de oliva, el zumo de medio limón y un chorreón de salsa de soja

Cortar la pechuga en tacos de unos 3 cm, salpimentar y poner en un recipiente con la marinada. Esto lo podemos hacer el día antes de..

En cacerola con agua hirviendo, vinagre y sal sumergimos un minuto los champiñones limpios y cortados a la mitad, así también las berenjenas que habremos cortado en tacos igual que el pollo, ¡solo un minuto!.

Empanamos los tacos de berenjena y las setas

Pinchamos en brochetas los tacos de pechuga, champiñón y cherry, intercalándolos, harinamos ligeramente y freímos en aceite bien caliente, freímos las setas y berenjenas y servimos todo enseguida.

Podéis acompañar con varias salsas como si fuese una fondue.