

Cómo hacer brochetas de pollo adobado con ensalada de pochas

Ingredientes

El pollo es una carne blanca tremendamente versátil. En formato brocheta se cocina en un santiamén y por tanto es ideal cuando somos muchos y queremos estar poco tiempo en la cocina, o cuando queremos compartir la cocina en una **barbacoa grupal** e incluso para cuando simplemente tenemos prisa y no queremos prescindir del sabor.

Además **el adobo es muy flexible**, podemos experimentar y combinar la potencia de los elementos aromáticos para tunear el resultado hasta obtener la potencia y sabores que más nos seduzcan.

Hemos utilizado Pimentón de la Vera para obtener toques ahumados y el limón para refrescar el resultado cítricamente. El tiempo de reposo en el adobo es flexible, siempre pensando que a mayor tiempo más penetración de los sabores en la carne.

Terminamos con un apunte técnico: para adobar un ingrediente es necesario que la transmisión del sabor se efectúe a través de una **materia grasa** (aceite sería la manera tradicional en nuestra cocina) en la que incorporamos elementos aromáticos y de sabor. El uso del aceite marca la diferencia con el marinado y el macerado, donde sumergimos las carnes o pescados en líquidos que pueden ser vino, vinagres, zumos, etc.