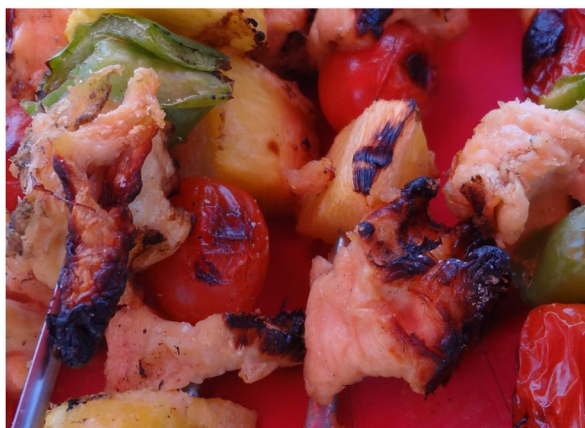




## PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

### PINXOS DE POLLASTRE AMB PINYA



#### INGREDIENTS PER A 2-3 PERSONES

- 2 pits de pollastre (producte La Plana de Vic)
- 1/2 pinya natural
- 1 pebrot verd
- 1 pot de tomàquets Cherry

#### ELABORACIÓ

Barrejar el suc de mitja llimona amb sal, pebre i all tallat ben petit.

Afegir-hi el suc d' 1/4 de pinya escorreguda.

Tallar a daus el pit de pollastre.

Deixar macerar el pollastre entre 2 i 3 hores a la nevera.

Tallar a daus o a tires el pebrot.

Muntar les broquetes intercalant els daus de pollastre amb la pinya, el pebrot i els tomàquets Cherry.

Coure les broquetes a la brasa.

Un cop cuites, ja es poden retirar i servir.

Bon profit!

Recepta elaborada per:

“La Núria a la cuina”



<http://lanurialacuina.blogspot.com.es>

[www.topxefplanadevic.cat](http://www.topxefplanadevic.cat)

L'Atmetlla del Vallès:  
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:  
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:  
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:  
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67