

# BROCHETAS DE POLLO AL VINO TINTO

## INGREDIENTES

¼ de taza de agua,  
1 cucharada de vino tinto,  
1/2 cucharadita de ajo en polvo,  
1 chile de árbol seco troceado,  
1/2 pechuga de pollo deshuesada y cortada en tiras,  
Palitos de madera para brochetas,  
1 cucharadita de aceite de oliva.

## PREPARACION

En un tazón mediano agrega el agua, el vino tinto, el ajo y las hojuelas de chile y mezcla perfectamente. Coloca las tiras de pollo y deja marinar 20 minutos. Inserta el pollo en los palitos de madera, baña las brochetas con el aceite de oliva, cocina en un sartén a fuego medio hasta que estén bien cocidas, sirve calientes.

**VALOR NUTRICIONAL**  
Kcal 253.4