



TORTILLAS DE POLLO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de chiles chipotles en adobo
- 3 dientes de ajo
- 4 muslos de pollo
- 3 cucharadas de ketchup
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de worcestershire
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de canela
- EldurApi Meat rub
- 1 cebolla
- 1 chile
- cilantro fresco
- 2 limas
- 8 tortillas de maíz (azules)

Necesita:

Encienda una cantidad media de carbón y caliente su YAKINIKU® a 150 °C y coloque el pro set en el Kamado. A continuación, coloque la rejilla estándar en el nivel más alto del multilevel lift. Ahora deje que el Kamado se caliente a 200°C.

Empieza a preparar la marinada. Añade el chipotle, la canela, el azúcar moreno, el ketchup, el vinagre de vino tinto y la salsa Worcestershire en un bol. A continuación, se cortan los muslos de pollo en dados y se masajea el pollo con la marinada. Terminar con el Meat rub y el ajo rallado. Mezclar bien y dejar reposar durante al menos una hora, pero preferiblemente toda la noche. Ensartar el pollo marinado en las BBQ brochetas. La forma más fácil de hacerlo es introducir dos pinchos en la carne. Asar el pollo durante unos 5 minutos. A continuación, coloque de parrilla extra elevada en su YAKINIKU® y suba el pollo con las pinzas de la barbacoa. Coloque las tortillas de maíz en la rejilla estándar y ase durante unos 2 minutos.

Mientras tanto, prepare la salsa. Picar la cebolla y picar el cilantro

BBQ brochetas 1.5 mm
pro set
parrilla extra elevada
BBQ Flavour pinzas para barbacoa
tabla de cortar de madera
tazón
rallador

Kamado set up:

calor directo

y colocar en un bol. Terminar con zumo de lima. Mezclar todo bien. Por último, retira el pollo de las brochetas, repártelo sobre las tortillas de maíz y termina con la salsa y el chile picado.