



TORTILLAS DI POLLO

Ingredienti:

- 2 cucchiari di peperoni chipotle in adobo
- 3 spicchi d'aglio
- 4 cosce di pollo
- 3 cucchiari di ketchup
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di worcestershire
- 2 cucchiari di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di cannella
- EldurApi Meat rub
- 1 cipolla
- 1 peperoncino
- coriandolo fresco
- 2 lime
- 8 tortillas di mais (blu)

Necessita:

- spiedini da barbecue 1,5 mm

Accendere una quantità media di carbonella e riscaldare il vostro YAKINIKU® a 150 °C e mettere il pro set nel Kamado. Quindi posizionare la griglia standard sul livello più alto dell multilevel lift. Ora lasciate che il Kamado si riscaldi fino a 200°C.

Iniziare a preparare la marinata. Aggiungere il chipotle, la cannella, lo zucchero di canna, il ketchup, l'aceto di vino rosso e la salsa Worcestershire in una ciotola. Poi tagliare le cosce di pollo a cubetti e massaggiare il pollo con la marinata. Finire con il Meat rub e l'aglio grattugiato. Mescolare bene e mettere da parte per almeno un'ora, ma preferibilmente durante la notte. Infilare il pollo marinato sugli spiedini da barbecue. Il modo più semplice è quello di inserire due spiedini nella carne. Grigliate il pollo per circa 5 minuti. Poi, metti la griglia aggiuntiva rialzata sul tuo YAKINIKU® e sposta il pollo in alto con le pinze da barbecue. Mettere le tortillas di mais sulla griglia standard e grigliare per circa 2 minuti.

Nel frattempo, preparare la salsa. Tritare la cipolla e tritare il co-

pro set
griglia aggiuntiva rialzata
BBQ Flavour pinze per barbecue
tagliere di legno
ciotola
grattugia

Kamado set up:
calore diretto

riandolo e metterlo in una ciotola. Finire con il succo di lime.
Mescolare bene il tutto. Infine, togliete il pollo dagli spiedini, dividetelo sulle tortillas di mais e finite con la salsa e il peperoncino tritato.