



## Brochetas de Pollo con Salsa de Arándanos

 4 porciones

### Ingredientes

1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
1	pechuga de pollo, cortada en cubos
½	cebolla morada, cortada en cuadros medianos
1	diente de ajo
10	jitomates cherry, cortados en cuatro
	Pimienta

### Salsa de Arándano

½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
¼ taza	salsa de soya
¼ taza	aceite de oliva
3 cucharadas	vinagre
1 cucharada	ajonjolí
	Sal y pimienta al gusto



### Preparación

Licúe el ajo con la cebolla, sazone bien y agregue 2 cucharadas de aceite de oliva; marine la pechuga en esta mezcla y déjela en el refrigerador un par de horas.

Fría ligeramente los cubos de pechuga en una sartén; forme las brochetas a su gusto alternando los tomates, el pollo y la cebolla; sofríalos en una sartén con 2 cucharadas de aceite; una vez dorados o al gusto retire del fuego y sirva con el aderezo de arándanos.

Salsa de arándanos: Mezcle perfectamente los ingredientes hasta que se integren los líquidos; guarde en un frasco con tapa.