

# Pinchos de pollo con piña

TIEMPO: **30 MINUTOS**  
PORCIONES: **4**

## INGREDIENTES:

- 300 gr de piña cortada en cubos
  - 300 gr de pechuga de pollo cortada en cubos
  - 2 pimientos morrones cortados en cubos
  - 1 cebolla morada cortada en cubos
  - 200 gr de tocino entreverado
- 
- Sal
  - 15 gr de paprika
  - 15 gr de orégano
  - El zumo de un limón
  - 100 ml aceite de oliva



## Preparación

En un tazón, sazonar el pollo con la sal, la paprika el orégano y el zumo de un limón por 20 minutos.

Una vez que el pollo esté marinado, empezar a darle forma a los pinchos: tomar los trozos de piña y combinarlos con el pollo, la cebolla, el tocino y el chile morrón.

Cocine en una parrilla o sartén por 15 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido.

Sirva con una ensalada o arroz.

