

Bollitos de pollo

Para 4 personas

Ingredientes:

4 pechugas de pollo

Salsa barbacoa o similar (o tu favorita)

Albahaca fresca

4 bollitos de pan

Manteca

1 limón

Pasos a seguir:

Coloque las pechugas de pollo en la salsa (puede usar cualquier salsa que haya comprado que le guste) y deje que se marinen durante media hora. Puede marinarlas por más tiempo si tiene tiempo (hasta la noche si lo desea).

Encienda el carbón o briquetas en el COBB y espere unos minutos hasta que se ponga gris y haya hecho brasa.

Ahora coloque la rejilla para asados en el COBB y cierre la tapa / cupula para calentar durante 5 minutos.

Coloque las pechugas sobre la rejilla y vuelva a cerrar la tapa.

Cocinar durante 10 minutos, abrir la tapa y voltear las pechugas, cerrando la tapa. Cocine por otros 10 minutos y ahora retire la tapa.

Cocine por otros 5-10 minutos sin la tapa y voltee las pechugas una vez mas.

Mientras tanto, abra los panes y untelos con manteca.

Coloque las pechugas asadas calientes directamente en los panecillos, cubra con la albahaca, un buen chorrito de limón y sirva.

Servir con una ensalada verde.

