



Cosechamos lo mejor de Costa Rica

# 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.