



Pinchos capresa

INGREDIENTES

- 8 Bocconcini
- 8 Tomates Cherry
- Albahaca fresca
- 1 Taza de vinagre balsámico
- 4 Cdas de azúcar
- Sal maldon o sal gruesa
- Palillos largos

PREPARACIÓN

En una olla a fuego medio agrega vinagre balsámico y azúcar, lleva a un hervor y baja el fuego. Cocina por 15 minutos o hasta que el líquido reduzca a la mitad y espese.

Deja reposar y refrigera. Corta los bocconcini y tomates cherry por la mitad. Lava las hojitas de albahaca. En un palillo coloca medio tomate cherry, una hojita de albahaca doblada y medio bocconcini.

Baña con reducción de vinagre balsámico y rocía con sal maldon o sal gruesa.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve