

BROCHETAS DE MANGO Y CECINA CON VINAGRETA DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

3 mangos
30 lonchas pequeñas de cecina
30 brochetas para la presentación

Para la vinagreta:

100 grs. de almendra en granillo
2 cucharadas de perejil o cebollino picado
40 grs. de vinagre de Módena
100 grs. de aceite de oliva virgen extra variedad
Arbequina



MODO DE ELABORACIÓN:

Para las brochetas: pelar los mangos, retirar el hueso central y cortar en taquitos iguales.

Envolver cada taco en la cecina cortada en lonchas finas. Pinchar cada uno en las brochetas. Reservar tapada con papel film en la cámara para que no se seque.

Para la vinagreta de almendra:

Tostar la almendra en una sartén sin aceite.

En un bol mezclar el aceite y el vinagre.

Mezclar con la almendra y el perejil.

Colocar las brochetas en un plato de presentación y regar con la vinagreta de almendra.

Dejar reposar 10 minutos antes de servir para que todos los sabores se impregnen.