

BROCHETAS DE PROVOLONE Y VEGETALES CON ENSALADA FRESCA



INGREDIENTES:

- 250 g de queso provolone
- 12 champiñones
- 8 cebollitas
- 12 tomates cherry
- 2 zapallitos largos en dados
- 1 pimiento rojo despepitado y cortado en trozos
- Cilantro fresco picado

Adobo

- 4 cucharadas de Aceite Copisi
- 2 cucharadas de aceto balsámico
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de cilantro fresco picado (o perejil)
- Sal y pimienta

Ensalada

- 1 taza de repollo verde en juliana
- 1 zanahoria grande rallada
- 1 manzana verde en daditos
- 2 cucharadas de Aceite Copisi
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Sal y pimienta

COPISI
Scelto

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes del adobo. Cortar el queso en dados. Preparar las brochetas ensartando alternadamente el queso con las hortalizas. Una vez listas, llevarlas a una fuente y untarlas bien con el adobo por ambos lados. Taparlas con papel film y dejarlas en la heladera durante 2 ó 3 horas como mínimo. Precalentar la parrilla o el horno bien fuerte y asar las brochetas entre 5 y 10 minutos, dándolas vuelta varias veces y rociando con el adobo que vaya quedando en la fuente. Disponer las brochetas sobre platos individuales, adornarlas con hojas de cilantro, acompañando con la ensalada preparada en una fuente en la que se habrá mezclado el repollo, la zanahoria y la manzana, aderezados con Aceite Copisi, vinagre, sal y pimienta.

Nota: Si las brochettes son de madera, remojarlas en agua fría durante 30 minutos antes de utilizar.