



Brochetas de Uvas Congeladas

Categoría: Postre, Chiles

¿Listo para un postre que rompe todas las reglas? En este video te muestro cómo preparar unas deliciosas brochetas de uvas congeladas con chamoy, tamarindo y un ingrediente secreto que las hace irresistibles: los Chipotles Dulces en Trocitos de La Costeña.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de Chipotles dulces La Costeña®
- 60 mls de concentrado de tamarindo
- 60 mls de chamoy
- 1 pza de jugo de limón
- 250 g de Chilito en polvo La Costeña®
- 20 pzas de uvas verdes sin semilla
- 4 pzas de palillos de brocheta



Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes de la cobertura en un recipiente hasta obtener una pasta espesa. Meter a refrigeración durante 1 hr.
2. Cubrir las uvas con la pasta y formar brochetas con 3 uvas c/u.
3. Meter a congelar durante 30min. Servir.