



Vasitos botaneros

Categoría: Entrada, Salsas

La botana nunca volverá a ser igual. Estos vasitos botaneros combinan mango, tocineta y brochetas de chorizo en una explosión de sabores.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 2 dientes de ajo picado
- 40 g de cebolla picada
- 2 pzas de mango en cubos
- 1 taza de Salsa Arriera La Costeña®
- 200 g de tocineta en cubos
- 3 tiras de chorizo
- 8 pzas de palillos de brocheta
- 1/2 taza de cebolla morada
- 2 cdas de perejil picado



Preparación

1. Sofreír en un sartén caliente con aceite el ajo y la cebolla.
2. Mezclar en un recipiente la cebolla y el ajo fritos, incorporar los cubos de mango y la salsa arriera. Reservar.
3. Cocinar en un sartén caliente la tocineta y el chorizo.
4. Formar las brochetas y servir sobre vasitos con salsa arriera.
5. Espolvorear con cebolla morada y perejil picado al gusto.