



RECETARIO DE EVENTOS

Degustación de exquisitos entremeses del Chef Emiliano Molina junto a la Sommelier Aime Schwank, con vinos sanrafaelinos, de las Bodegas Nedelton y aceite de oliva Don Eusebio. En local Alma Rural.

NOMBRE DE LA RECETA:

Pincho caprese

Concepto:

Ideal para una entrada entre amigos antes de un buen asado criollo.

Ingredientes: para 4 personas

200 gramos de tomates cherris
20 gramos de albahaca
150 gramos de aceitunas negras.
Palillos de brochet.
Aliño de aceite de albahaca

Preparación

Para la preparación se recomienda cortar las olivas y cherris al medio, intercalar con la albahaca y agregarle un aliño de aceite de albahaca.