HerZechef 👆



BEBIDAS

Bloody Mary de Halloween con brocheta de ojos

1 ración

Ingredientes

BLOODY MARY

- Zumo de tomate
- Zumo de limón
- Salsa Worcestershire
- Salsa picante
- Salsa de soja
- Sal y pimienta

BROCHETA

- Bolitas de mozzarella
- Pepinillos en vinagre
- Piparras
- Anchoas
- Boquerones en vinagre
- Aceituna negra
- Pimiento del piquillo

Elaboración

BROCHETA

1. Pinchar una anchoa, un pepinillo en vinagre y una bolita de mozzarella a la que se le ha hecho un agujero
2. Continuar con otro pepinillo, boquerón en vinagre, piparra, otra mozzarella, piparra, boquerón en vinagre, una anchoa y terminar con otra bolita de mozzarella
3. Rellenar el agujero de la mozzarella con una rodajita de aceituna negra a la que se le ha puesto un trocito de pimiento del piquillo

BLOODY MARY

4. Añadir zumo de tomate, zumo de limón, un chorrito de salsa Worcestershire, unas gotas de picante, un chorrito de salsa de soja, pimienta negra recién molida y sal al gusto
5. Mezclar bien
6. Servir con la brocheta

RECOMENDACIONES

Acompañar con la brocheta para un buen vermut o aperitivo antes de la noche de Halloween

Hecho con CookNest