



Manzanas al grill con prosciutto y syrup

INGREDIENTES

- 3 Manzanas Verdes
- 200 gr. De Prosciutto
- Maple Syrup
- Pimienta
- Aceite de Oliva
- Pinchos

PREPARACIÓN

Pica las manzanas en gajos relativamente gruesos y colócalos en un bowl con agua y limón para que no se oxiden. Retíralas y sécalas con papel absorbente.

Mezcla aceite de oliva y un poco de syrup para barnizar las manzanas, una vez untadas, reserva el resto de la mezcla. Mientras, cocina las manzanas en el grill a temperatura media-alta hasta que estén marcadas.

Empieza a armar los pinchos colocando una lonja de Prosciutto y un gajo de manzana, bañalos en syrup y agrega pimienta recién molida al gusto. (Puedes sustituir el syrup por miel o reducción de vinagre balsámico).



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve