

Lista de ingredientes para la receta Parrilla vegetariana

Maíz a la parrilla con mayonesa de chile y cilantro

- Jugo De Lima 1 Unidad
- Aceite De Maíz 400 cc
- Chile Rojo Seco 1 Unidad
- Pimentón Ahumado 1 cdita.
- Yemas 3 Unidades
- Queso Parmesano Rallado 100 g
- Jugo de Limón 1/2 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Cilantro Picado 2 cdas.
- CHOCLOS 6 Unidades

Pan crocante (carta de músico)

- Agua tibia Cantidad necesaria
- Levadura fresca 10 grs.
- Sal 5 g
- Aceite De Oliva 1/4 Taza
- Semolin 500 g

Pimientos asados

- Vinagre de jerez 80 cc
- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Pimiento rojo 1 Unidad
- Pimiento amarillo 1 Unidad
- Tomates cherry rojos 200 g
- Alcaparras 50 g
- Huevos 6 Unidades
- Pimiento verde 1 Unidad
- Pimienta negra molida Una pizca
- Albahaca morada 1 Paquete
- Albahaca verde 1 Paquete
- Tomates cherry amarillos 200 g
- Sal entrefina A gusto

Radiccios asados

- Aceto balsámico 150 cc
- Azucar rubia 100 Cantidad necesaria
- Radiccio rosso 1 k
- Sal y Pimienta A gusto
- Flores de caléndula Cantidad necesaria

- Aceite De Oliva 200 cc