elGourmet

# Alcauciles con Vinagreta

Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

**Alcauciles**: 6 Unidades
**Dientes de ajo**: 3 Unidades
**Echalottes**: 6 Unidades
**Semillas De Mostaza**: 1 cda
**Aceite De Oliva**: 1 Taza
**Limones**: 2 Unidades
**Sal**: c/n
**Tomillo**: 1 cda

## Preparación de la Receta

- Cortar un poco el tallo de los **alcauciles** y acomodarlos en la roseta para cocer al vapor.
- Llevar a olla con una base de agua y cocinar tapado por 25 minutos.
- Servir en fuente con la vinagreta.

### Vinagreta

- Cortar ajos y echalottes en trozos grandes, salar y cubrir con aceite de oliva.
- Llevar a fuego suave, agregar semillas de *mostaza*, *tomillo* fresco por 10 minutos
- Grillar limones en mitades por 5 minutos a fuego fuerte hasta quemar, exprimir y reservar. .
- Licuar todo hasta emulsionar.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/alcauciles-con-vinagreta**