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