

Salchicha Parrillera, Provoleta y Espárragos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Alcauciles: 3 Unidades

Esparragos: 1/2 Atado

Provoleta: 1 unidad

Salchicha parrillera: 500 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Tomates: 2 Unidades

Rúcula: c/n

Preparación de la Receta

- Mantener la forma de rueda de la salchicha parrillera con 2 palitos de brochete formando una cruz.
- Llevar a una parrilla con buen calor.
- Una vez dorada dar vuelta (15 minutos)
- Limpiar espárragos cortándole la base del tallo y los *alcauciles* cortándolos a la mitad a lo largo, retirándoles las hojas exteriores y la pelusa del centro.
- Llevarlos a la parrilla dándolos vuelta a medida que se vayan dorando y asando
- En una sartén al fuego *dorar* los tomates en mitades por el lado de la pulpa.
- En la misma sartén *dorar* la provoleta de un solo lado
- Una vez formada la costra, colocar en la base la sartén la rueda de salchicha y por encima montar la provoleta con el lado dorado para arriba.
- Dejar fundir unos minutos el queso sobre la salchicha y servir con los vegetales asados y la *rúcula* fresca

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salchicha-parrillera-provoleta-y-esparragos>