

Antipasto Griego

Ingredientes para 4 personas:

- 210 gr de Champiñones a la Griega Setas de Cuivá
- 3 salchichas llanera en rodajas delgadas
- 1 cucharada de vinagre de frutas
- 2 cucharadas de cebolla de huevo blanca finamente picada
- 2 cucharadas de tomate rojo sin piel ni semillas en cubos
- 1 cucharada de perejil liso o cilantro picado
- 1 cucharada de pimiento rojo asado sin piel y finamente picado
- 1 cucharada de aceitunas sin semilla picadas
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 paquete de mini tostaditas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación en 10 minutos:

1. Homogenice todos los ingredientes en un bol, rectifique sabor y deje enfriar el antipasto por dos horas, pasado este tiempo, sívalo sobre las mini tostadas.