

# Brochetas a la Capresa

---

## *Ingredientes para las Brochetas:*

- 1 caja de tomates cherry
- 1 paquete grande de mini mozzarellas
- Palitos para brochetas
- 1 manojo de albahaca.



## *Ingredientes de Vinagreta Balsámica:*

- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de vinagre balsámico
- 1 cucharaditas de miel.
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- 1 cebolla rallada pequeña.
- 1 diente de ajo rallado.
- Sal y pimienta al gusto

## *Ingredientes para Pesto con Limón:*

- El jugo de un limón.
- 1 diente de ajo rallado.
- 1 taza de hojas de albahaca fresca.
- 1/3 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto.

## *Preparación de las brochetas:*

Lavar bien los tomates y las hojas de albahaca. En un palito de brocheta insertar un tomate, una mozzarella y una hoja de albahaca. Dependiendo del tamaño del palillo tendremos tres elementos de cada ingrediente.

## *Preparación de la Vinagreta Balsámica:*

Colocar todo los ingredientes en el vaso pequeño del mini-pinner (o en una licuadora), menos el aceite. Prender el mini-pinner y agregar poco a poco el aceite de oliva para obtener una mezcla homogénea.

## *Preparación del Pesto con Limón:*

Colocar todos los ingredientes en el procesador, menos el aceite de oliva. Agregar el aceite poco a poco para obtener una mezcla homogénea.