

Canastitas de salami con alcachofa, pimientos y mozzarella alpont

Porciones / número de personas: 8

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de cocción: 15 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- **Albahaca alpont**
- **Sal de mar aromática alpont**
- **Mezcla de pimientas alpont**
- 24 rebanadas de salami
- 16 Corazones de alcachofa cortados en cuadritos
- 2/3 taza pimientos rojos finamente picados
- 48 bolitas de queso mozzarella

Modo de preparación

- Precalentar horno a 175°C. Colocar las rebanadas de salami en un molde de muffins presionando hacia el fondo. Hacer bolas de papel aluminio y colocarlas encima del salami haciendo presión para asegurar que con el peso se formen las canastitas.
- Cocinar hasta que el salami esté crujiente (aprox. 15 min.) Retirar del horno y dejar enfriar. Quitar el papel aluminio y retirar las canastitas.
- En un bowl mezclar los corazones de alcachofa, pimientos, ¼ taza de **Albahaca alpont** y las bolitas de queso mozzarella. Sazonar al gusto con **Sal de Mar aromática alpont** y **Mezcla de Pimientos alpont**.
- Colocar las canastitas de salami en un platón y rellenar con la mezcla.

