



PINCHOS DE SALCHICHA AHUMADA FUD®

¡Disfrutá de una combinación increíble de sabores! 🔥

Ingredientes:

- 6 salchichas FUD ®
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla grande
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Palillos de madera

Preparación:

- Precalentá tu parrilla o plancha de estufa a fuego medio-alto.
- Cortá las salchichas en trozos del tamaño de un bocado.
- Cortá los pimientos y la cebolla en trozos.
- Ensartá los trozos de salchicha, los trozos de pimiento y la cebolla en los palillos de madera, alternando los ingredientes.
- Rociá los pinchos con aceite de oliva, luego agregá sal y pimienta al gusto.
- Colocá los pinchos en la parrilla o plancha y cociná durante unos 10-12 minutos, volteándolos de vez en cuando, hasta que las salchichas estén doradas y las verduras tiernas.
- Retirá los pinchos del fuego y dejalos enfriar durante unos minutos.
- Serví los pinchos de salchicha como un aperitivo o plato principal divertido y fácil. Combinan perfectamente con una guarnición de mostaza o tu salsa favorita.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Rinde hasta para 6 porciones.