

Mini brochetas de Aceitunas, Mozzarella y Jitomates alpont

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 10 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva extra virgen
- **Albahaca alpont**
- **Sal de mar aromática alpont**
- **Mezcla de pimientas alpont**
- Jitomatos cherry
- Bolitas de queso mozzarella
- Aceitunas verdes
- **Ajonjolí alpont**

Modo de preparación

- Agregar un poco de aceite de oliva en un bowl y añadir la **Albahaca alpont**. Revolver y reservar.
- Lavar los jitomatitos cherry y cortarlos a la mitad. Colocarlos en un bowl y sazonarlos con un poco de aceite de oliva, **Sal de Mar aromática alpont** y **Mezcla de Pimientas alpont**.
- Cortar los quesos mozzarella y las aceitunas a la mitad. Colocar en palillos ½ jitomatito, ½ queso mozzarella, y ½ aceituna.
- Para servir, colocar todas las brochetas y sazonar con el aceite de oliva con **Albahaca alpont**, y espolvorear al final con **Ajonjolí alpont**.
- Mantener refrigerado hasta la hora de servir.

