

Montaditos de butifarra a la barbacoa con salsa tártara

cooking
LOVERS



Consejo del chef

También puedes usar otro tipo de salsa para la misma receta, mientras la butifarra sea de calidad y el pan también, ya tienes la mitad ganado para tener a tu público satisfecho.

Raciones para 8

Para la salsa tártara:

25 gr Alcaparras

25 gr Pepinillos

50 gr Cebolletas encurtidas

200 gr Mayonesa

10 gr Mostaza

Cebollino

Para los montaditos:

1 Butifarra

Aceite de oliva virgen extra

8 Panecillos

- 1 Para la salsa, picar finamente los encurtidos y el cebollino y mezclarlos con la mayonesa y la mostaza hasta conseguir una salsa homogénea. Reservar.
- 2 Para los montaditos, pincelar bien la butifarra con aceite para que no se pegue a la parrilla y cocinar a fuego fuerte en la barbacoa previamente precalentada durante 5-7 minutos por cada lado o hasta que esté tostada y cocinada por completo.
- 3 Utilizar la parrilla superior para tostar los panes abiertos por la mitad y untar la base de los mismos con la salsa tártara.
- 4 Una vez cocinada la butifarra, cortar aproximadamente del tamaño de los panes, colocar una porción sobre la salsa y cerrar el montadito.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/montaditos-de-butifarra-a-la-barbacoa-con-salsa-tartara/>

