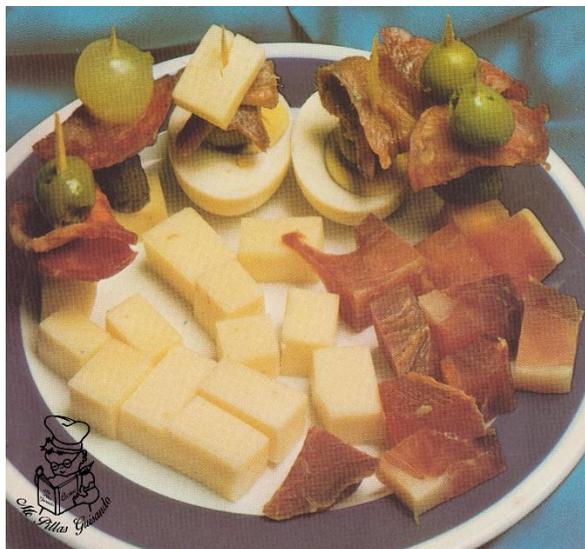




<https://www.mepillasquisando.com>



1119 - BANDERILLAS FRÍAS



Estos aperitivos, de sencilla elaboración, pueden improvisarse en cualquier momento si se tienen en casa algunos de los ingredientes que se mencionan, simplemente ensartándolos en palillos. La única norma que puede darse es que los sabores combinen bien entre sí. Las variaciones, con un poco de imaginación son innumerables. He aquí algunas sugerencias:

BANDERILLAS DE QUESO Y EMBUTIDOS.

- 1 Cuadradito de queso Gruyere, Emmenthal o de Nata.
- 1 Rodaja de Lomo o de Chorizo.
- 1 Aceituna rellena o un Pepinillo.

BANDERILLAS DE QUESO Y ENCURTIDOS

- 1 Cuadradito de queso.
- 1/2 Pepinillo cortado a lo largo.
- 1 Rodajita de Salchichón.
- 1 Cebollita.

BANDERILLAS DE HUEVO

- 1/2 Huevo duro.
- 1 Aceituna rellena.
- 1 Filete de Anchoa.
- 1 Cuadradito de Queso.

BANDERILLAS DE TORTILLA

- 1 Cuadradito de Tortilla de Patata.
- 1 Loncha de embutido doblada.
- 1 Aceituna rellena.

VARIANTE:

- 1 Cuadradito de Tortilla.
- 1 Trocito de Jamón serrano.
- 1 Punta de Espárrago.

<https://www.mepillasquisando.com>