

**Maggi**



## **PINCHOS DE SALCHICHAS ALIÑADAS**

Conoce como preparar estos Pinchos de salchichas aliñadas

3 porciones porciones / Dificultad baja / 20 minutos

## **INGREDIENTES**

3 salchichas frescas cortadas en rodajas.  
½ mazo de rábanos en ruedas.  
1 cucharadita de perejil.  
1 sobre de Naranja Agria MAGGI®.  
1 pepino mediano cortado en rodajas.  
1 cebolla blanca cortada en ruedas finas.  
2 hojas de lechuga picadas finas.  
2 dientes de ajo cortados en láminas.  
1 cucharada de mostaza.  
1 cucharada de vinagre.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. En una sartén, calienta un poco de aceite y dora las salchichas por unos segundos.
2. Cuando estén doradas, retira del fuego y colócalas en una servilleta absorbente para retirar el exceso de grasa.
3. Aparte, en un bol, mezcla el pepino, las hojas de lechuga, la cebolla y los rábanos.
4. Prepara una vinagreta con vinagre, ajo, mostaza, sal y pimienta al gusto, perejil y una pizca de Naranja Agria MAGGI®. Incorpora este aliño a la ensalada.
5. Escurre las salchichas y coloca las rodajas en palillos de madera.
6. Sirve la ensalada con las salchichas por encima.