

Margarita de salchicha primaveral

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas	Salchichas, en mitades a lo largo
8 pzas	Yema de huevo
c/s	Palillos
1 pza	Apio, en tiras
1 pza	Aguacate, rebanado

Para la salsa verde:

8 pzas	Tomate verde
¼ pza	Cebolla
1 pza	Diente de ajo
2 pzas	Chile serrano
1 tza	Chorizo, sofrito
c/s	Aceite
c/s	Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para la margarita**, hacer cortes a lo largo de la salchicha, rebasando la mitad sin llegar a las orillas. Doblar formando un círculo, si es necesario, usar otra mitad de salchicha y sujetar ambos pedazos con palillos.
2. En un sartén con aceite caliente colocar la salchicha y cocinar unos minutos, enseguida colocar la yema de huevo al centro y tapar. Cocinar a fuego medio por 3 a 5 minutos.
3. **Para la salsa verde**, en una olla con agua caliente cocer tomate, cebolla, ajo y chiles. Licuar y salpimentar.
4. **Para el montaje**, servir las margaritas de salchicha y huevo, decorar con el apio como si fuera el tallo y las hojas con rebanadas de aguacate. Acompañar con salsa y espolvorear chorizo.