

Papas rellenas a la parrilla:

Rellenar las papas con el queso vegano de tu preferencia.

Después, envuélvelas en papel aluminio y déjalas en el asador por varios minutos.



Panini de berenjena con queso y salsa de tomate:

Como el pollo a la parmesana, se reemplaza el pollo con berenjena empanizada y se hace un sándwich con queso y salsa de tomate estilo berenjena a la parmesana.



Bruschetta con tomate y fresas:

El pan se adereza con aceite de oliva y ajo. Se calienta en el asador y saliendo se cubre con queso de cabra y con una mezcla de fresas, tomate marinadas con aceite de oliva, vinagre balsámico y albahaca.



Sashimi de sandía a la parrilla:

Como entrada o guarnición, es un platillo delicioso que te invito a probar aunque no seas vegetariano o vegano.

El asador le da un sabor ahumado a la sandía y una textura más suave que simula el sashimi.



Ensalada de elote y calabacita a la parrilla:

Fresca y deliciosa ensalada de elote, calabacita o zucchini y cebolla. Perfecta para el verano y aprovechar los vegetales de tu jardín y la abundancia de elotes.



Calabaza a la parrilla:

Corta las calabazas en rodajas grandes, agregarles sal, pimienta y ajo, posteriormente hay que pasarlas por unos minutos.



Sándwich caprese a la parrilla con tomate, mozzarella y pesto:

Los sabores de la ensalada caprese pero dentro de un sándwich a la parrilla. Una nueva manera de ver “el grilled cheese”. Relleno de tomate, pesto, mozzarella y albahaca.

