

# Chorizo con Pimientos y Huevos a la plancha.



## Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 Chorizo à griller.
- 30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 Poivron rouge.
- 1 Poivron jaune.
- 1 Poivron vert.
- 8 Œufs de Caille.
- Piment d'Espelette.
- 1 petit bouquet de Persil.

## Préparation:

- Laver, épépiner et tailler les poivrons en lamelles.
- Faire chauffer la plancha huilée au pinceau sur feu vif
- Disposer les chorizos entiers et les faire griller sur tous les côtés.
- Ajouter les poivrons et les faire griller également.
- Baisser le feu lorsque les chorizos et les poivrons sont bien marqués,
- Saler et ajouter le piment et au besoin ajouter un peu d'huile d'olive en fin de cuisson.
- Servir les chorizos et les poivrons dans une assiette creuse et réserver au chaud.
- Casser les œufs de caille dans des mini-récipients individuels pour éviter d'éclater le jaune d'œuf puis les cuire sur la plancha.
- Saupoudrer avec un peu de piment.
- Servir les œufs sur les poivrons parsemer avec un peu de persil ciselé .